Fisher&Paykel

User guide

Guide de l'utilisateur

Aerotech oven

OB30 models

Four Aerotech

Modèles de série OB30

US CA

Contents

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please visit our local website listed on the back cover or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Operation

Your oven has been carefully designed to operate safely during normal cooking procedures. Please keep the following guidelines in mind when you are using your oven:

⚠ WARNING!	
	**Electrical Shock Hazard** **Turn the oven off at the wall before replacing fuses or the oven lamp.** **Failure to do so may result in death or electrical shock.**

⚠ WARNING!	
	**Hot Surface Hazard** **Accessible parts may become hot when in use.** **To avoid burns and scalds, keep children away.** **Use oven mitts or other protection when handling hot surfaces such as oven shelves or dishes.** **Use care when opening the oven door.** **Let hot air or steam escape before removing or replacing food.** **Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are the oven vent, the surface near the oven vent, and the oven door and window, which could also become hot enough to cause burns.** **Failure to follow this advice could result in burns and scalds.**

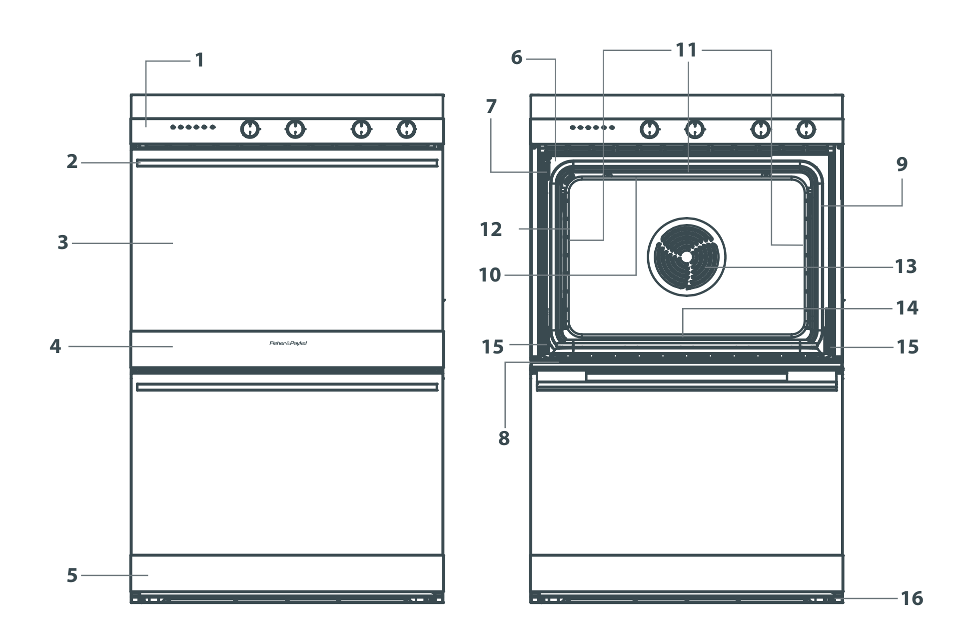
Important safety instructions

- ***To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow the important safety precautions listed below:***
- ***Read all the instructions before using the oven. Use the oven only for its intended purpose as described in these instructions.***
- ***Proper installation: be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.***
- ***Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.***
- ***Never use your appliance for warming or heating the room. Persons could be burned or injured or a fire could start.***
- ***Household appliances are not intended to be played with by children.***
- ***Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.***
- ***Do not place heavy objects on the oven door.***
- ***Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch an element or hot surface and you could be burned.***
- ***User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.***
- ***Storage in or on appliance: flammable materials should not be stored in an oven or near its surface.***
- ***Do not use water on grease fires. Smother the fire or flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.***
- ***Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.***
- ***Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.***
- ***Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.***
- ***Always keep oven vents unobstructed.***
- ***Caution. Hot air can blow from the vent at the base of the oven as part of the oven's cooling system.***
- ***Do not place aluminum foil, dishes, trays, water or ice on the oven floor during cooking, as this will irreversibly damage the porcelain enamel.***

- *Placement of oven racks (shelves): always position racks (shelves) in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a rack (shelf) must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.*
- *Do not clean the door seal or cavity seals (gaskets) or use any oven-cleaning products on them. They are essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move them.*
- *Do not use oven cleaners, harsh/abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.*
- *Clean only the parts listed in this manual.*
- *Do not use a steam cleaner to clean any part of the oven.*
- *Before starting a self-clean cycle, remove oven shelves/racks, side racks/shelf supports, broiler pan and all other cookware/utensils, and wipe up large food spills or grease deposits.*
- *During a self-clean cycle, the oven reaches higher temperatures than it does for cooking. Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.*
- *Do not store things children might want above the oven. Children could be burned or injured while climbing on the oven to retrieve items.*
- *Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.*
- *Use only bakeware approved for oven use. Follow the bakeware manufacturer's instructions.*
- *The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. Small amounts of harmful chemicals are given off in the oven's self-cleaning cycle from insulation and food decomposition. Significant exposure to these substances can cause cancer and reproductive harm. Venting with a hood or open window, and wiping out excess food spills prior to self-cleaning the oven reduces exposure.*

About your new oven

Thank you for buying a Fisher and Paykel built-in multifunctional oven. Now that it is installed and ready to use, you will want to know everything about it to make sure you get excellent results right from the start. This guide introduces you to all its features, as well as giving you a set of cooking guidelines. We recommend you read the entire guide before using your new oven, for both safety and for cooking success.



1	Control panel
2	Door handle
3	Oven window
4	Upper oven
5	Lower oven (double models only)
6	Model & serial number
7	Self-clean latch
8	Door seal (gasket)
9	Cavity seal (gasket)
10	Broil element
11	Oven lights
12	Meat probe socket
13	Convection fan & concealed element
14	Lower concealed element
15	Door hinge
16	Oven vent

Setting the clock

When your oven is connected to a power supply for the first time, a tone will sound and the clock display will light up. The clock display will show '12:00' and the colon (:) will flash. Next, set the clock.

Important!

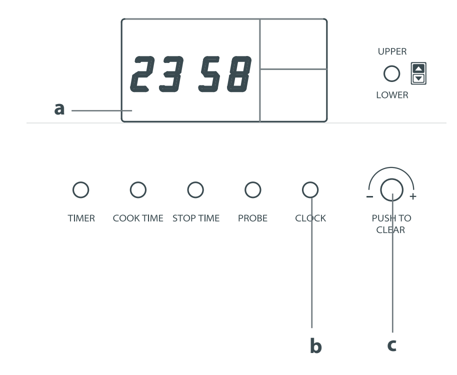
You must set the clock before you can use the oven.

To set the clock

1 While the colon (:) is flashing, rotate the PUSH TO CLEAR button until the correct time is showing.

2 Press the CLOCK button to set the time, or wait eight seconds and it will set automatically.

Refer to 'User preference settings' for instructions on how to change between 12-hour and 24-hour display.



a Clock display

b **CLOCK** button

- allows you to set the clock

c **PUSH TO CLEAR**

- turn this button to set the clock, timer, probe temperature, cook time, stop time

- press this button to clear the display

Using the oven controls

In double ovens, knobs on the left are for the upper oven and knobs on the right are for the lower oven. Pushing the oven cavity selector button lets you toggle between the oven cavities, for example if you are setting automatic programs.

a **TIMER** button

b **COOK TIME** button

c **STOP TIME** button

d **PROBE** button

e **CLOCK** button

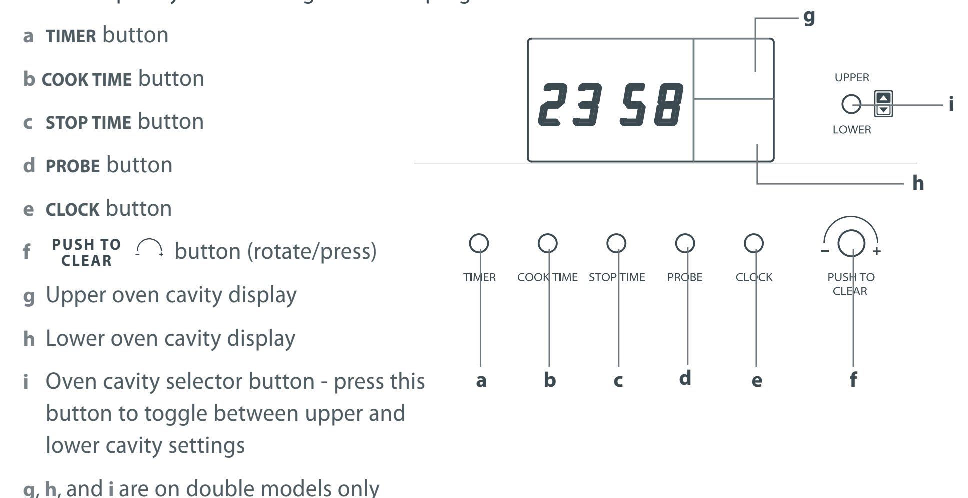
f **PUSH TO CLEAR** button (rotate/press)

g Upper oven cavity display

h Lower oven cavity display

i Oven cavity selector button - press this button to toggle between upper and lower cavity settings

g, h, and i are on double models only



Timer

You can use the timer at any time, even when you are not using the oven.

To set the timer

1 Press the **TIMER** button. The **TIMER** symbol and the colon will flash in the clock display.

2 Rotate the **PUSH TO CLEAR** button until you have the time you need. Press the **TIMER** button or wait eight seconds for the setting to be adopted and the timer will begin to count down.

3 To cancel the timer, press the **TIMER** button then the **PUSH TO CLEAR** button.

4 When the set time finishes, the **TIMER** symbol and 0:00 will flash and the oven will beep. Press the **TIMER** or **PUSH TO CLEAR** button to stop the beeping and clear the timer.

The timer does not turn the oven off.

Oven Functions

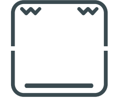
BAKING



TRUE AERO: fan plus fan element
A concealed heating element surrounding the fan in the rear of the oven heats air, which is then blown into the cavity. The consistent temperature ensures baking is well risen and evenly colored. Cookies are crisp on the outside and chewy in the middle, meat and poultry are deliciously browned and sizzling while remaining juicy and tender. Casseroles are cooked to perfection and reheating is quick and efficient. TRUE AERO is the function to choose for multi-shelf cooking and complete oven meals. TRUE AERO is excellent for baking angel food cake.



AERO BAKE: fan plus upper and lower elements
The oven fan circulates hot air from the top outer and the lower concealed elements and distributes it around the oven cavity. Food cooked using the AERO BAKE function tends to brown more quickly than foods cooked on the traditional BAKE function. Use AERO BAKE at a low temperature –125 °F (50°C)– for drying fruit, vegetables and herbs.



BAKE: upper and lower elements
Heat comes from the top outer and lower concealed elements. BAKE is the traditional baking function, ideal for cakes. If baking on two shelves, arrange dishes so no item is directly over another. BAKE is ideal for foods that require baking for a long time or at low temperatures, like meringues and rich fruitcakes.



AERO PASTRY: fan plus lower element
The fan circulates heat from the lower concealed element throughout the oven. Excellent for sweet and savory pastry foods, for moist breads and brownies and cookies that you want extra chewy.



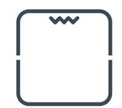
PASTRY BAKE: lower element
Heat comes from the lower element only. This is a traditional baking function, suitable for recipes that were developed in older ovens. For best results, bake on only one shelf at a time. It is perfect for foods that require delicate baking and have a pastry base, like custard tarts, pies, quiches and cheesecake or anything that does not require direct heat and browning on the top.

ROASTING

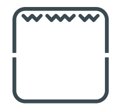


ROAST
This is a two-step program. The oven does not require preheating. An initial 20-minute searing stage crisps and browns the roast and caramelizes the juices on the outside of the meat , then the temperature drops to the level you have preset for the remainder of the cooking period, producing a tender and juicy roast that is full of flavor. This function is also great for cooking vegetables. Little browning takes place after the initial searing.

BROILING



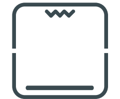
BROIL: upper inner element
BROIL delivers intense heat from the inner region of the top element. Great when you need to quickly broil one to two portions of your usual favorites, like crispy chicken breasts or a steak.



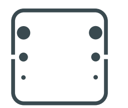
MAXI BROIL: upper inner and outer elements
MAXI BROIL delivers intense heat from the entire top element. It is the most suitable function for 'finishing off' many meals, for example browning the top of potato gratin and frittata. Use MAXI BROIL to toast bread or to broil your favorite chicken, fish and steak.



AERO BROIL: fan plus upper inner and outer elements
AERO BROIL produces food with a finish that is similar to a rotisserie. Meat, poultry and vegetables cook beautifully; food is crisp and brown on the outside while the inside remains moist and tender. Try using this function for whole chicken or tenderloin of beef.



WARM
WARM is a constant low heat of 165°F (75°C). Use it to keep cooked food hot, or to warm plates and serving dishes. To reheat food from cold, use TRUE AERO and change to WARM only when the food is piping hot, as this function will not bring cold food up to a temperature high enough to kill any harmful bacteria.



SELF CLEAN
This oven features a pyrolytic self-cleaning cycle that takes care of the mess and grime that is traditionally associated with oven cleaning. During self-cleaning, the oven reaches very high temperatures. This burns off and breaks down soil and grease deposits. A smoke eliminator and active venting system eradicates odor. For instructions on how to use SELF CLEAN, see the 'Care and cleaning' section.

Cooling fan

A cooling fan will come on automatically and blow air out below the oven door during the use of most oven functions. It may continue to run after the oven is turned off to keep the door and control panel cool.

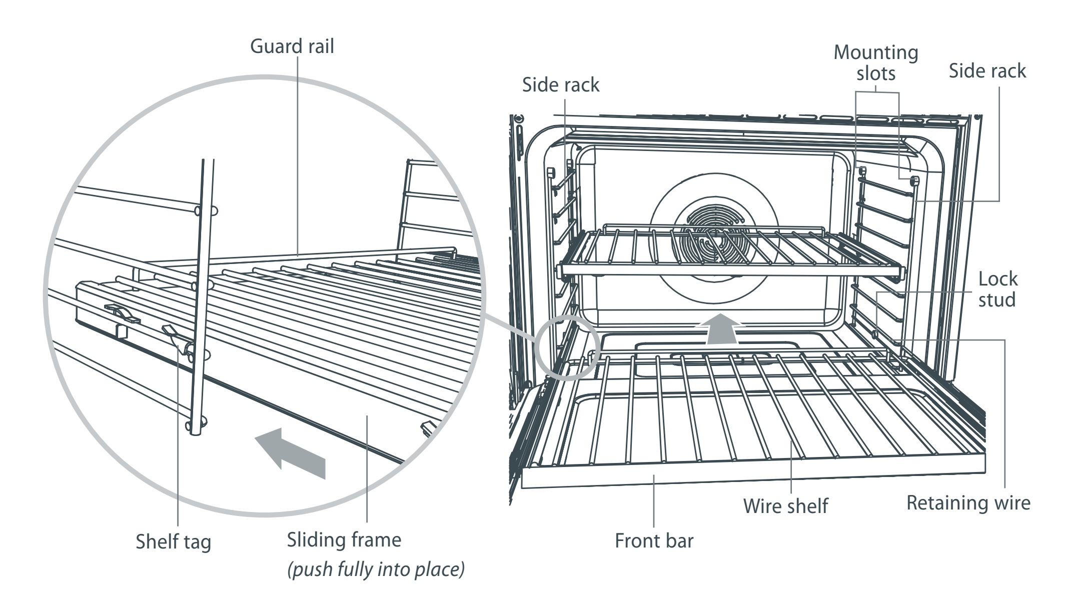
Using your oven

Positioning the shelves

Placing the telescopic sliding shelves on the side racks provides eight cooking positions to choose from. See the 'Cooking guidelines' for suggested shelf positions.

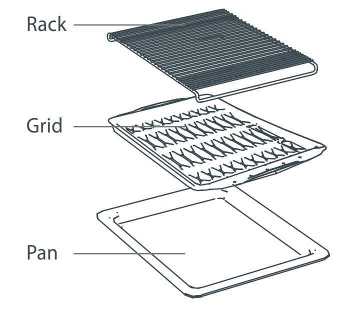
To position the shelves

- Always position oven shelves BEFORE heating the oven.
- To remove a sliding shelf, grip it by its two front corners (making sure you are gripping the wire shelf and the sliding frame together), tilt upwards and pull it out of the oven.
- To place a sliding shelf in the oven correctly, position it so that the front bar is toward you, as shown.
- Check that the sliding frame is not extended.
- Check the guard rail (as shown) to make sure the shelf is the right way up.
- Position the shelf so that it is level and the rear shelf tags on both sides of the sliding frame rest on the side racks (as shown).
- Then push the sliding shelf all the way to the back of the oven, until the front shelf tags drop into place.
- Note: generally, the shelf positions in the top of the oven are suitable for broiling. Those in the middle or lower region of the oven are suitable for baking, roasting and casseroles.
- For your safety, the wire shelves and telescopic sliding frames are built together as one unit and are not separable. This means that when placed properly on the side racks, the slides will prevent the wire shelves from tilting when pulled towards you.
- To prevent the tags from lifting off the side racks, take care to slide the shelves forward horizontally.



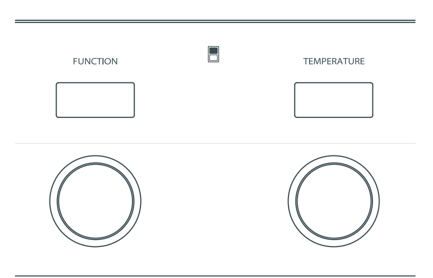
Choosing the right bakeware

The size, shape and material of the bakeware will affect the baking time.



- The three-piece broil/roast system provided with your oven (consisting of the pan, grid and rack) has been designed to reduce splatter and smoke, and is therefore ideal for broiling and roasting. We suggest you place meat on the broil/roast rack (on top of the pan and grid) to allow hot air to circulate around it. This gives more even browning and a result similar to a rotisserie.
- On occasions, you may want to use only two pieces of the system. For example, when roasting a large turkey, use only the pan and grid for greater stability.
- Metal bakeware results in the fastest baking time. Dark baking pans or those with a dull finish absorb heat or brown food, especially on the base, faster than shiny pans.
- A shiny finish may work best for some cakes and cookies, as it reflects some heat and gives a less intensive baking surface.
- If using dark baking pans, it may be necessary to reduce the oven temperature by 25°F (10°C). It may also be necessary to extend the baking time by a couple of minutes.
- Insulated cookie sheets or baking pans may increase the length of baking time.
- Use glass or ceramic bakeware for foods that do not require a dark brown crust (eg soufflé or lasagna).

Selecting function and temperature



- To select a function, turn the function knob.
- To select a temperature, turn the temperature knob clockwise.
- For double ovens, knobs on the left are for the upper oven and knobs on the right are for the lower oven.
- See the 'Cooking guidelines' section for suggested functions and temperatures.

Preheating your oven

- Preheat your oven when using the following functions for baking: TRUE AERO, AERO BAKE, BAKE, AERO PASTRY and PASTRY BAKE. These functions are equipped with a fast preheat: the oven will heat to 350°F (175°C) in approximately 10 minutes and to 425°F (225°C) in approximately 15 minutes.
- When your oven is preheating, the selected temperature is displayed alternately with the actual oven temperature. When the oven reaches the selected temperature, a beep will sound and the illuminated ring around the temperature knob will change from red to white.
- If you want to increase the oven temperature during cooking, follow these steps to reactivate the fast preheat:

1. Turn the function and temperature knobs to OFF.
2. Wait for the display lights to go out.
3. Then select the new settings.

Using the oven functions

Baking

- For best results when baking, always preheat the oven to the temperature recommended in the recipe.
- Make sure cake pans do not touch each other or the sides of the oven by staggering them across shelves.
- If using the BAKE function and baking on more than one shelf (eg layer cakes), stagger the cake pans so one is not directly above another.
- TRUE AERO is good for multi-shelf baking as the temperature inside the cavity is even.
- Do not open the oven door until at least ¾ through the suggested baking time.
- When baking double the recipe, especially cookies, it may be necessary to increase the baking time by a couple of minutes.
- The circulating air of convection (AERO) functions heats and browns foods more quickly than using non-convection functions.
- When converting recipes from BAKE to AERO BAKE, the oven temperature can normally be lowered by 25°F (10°C); the baking time will remain the same. For some recipes, it may work better to reduce the baking time by several minutes and leave the oven temperature unchanged. For recipes with longer baketimes (ie over an hour), best results may be achieved by reducing both slightly.
- Food flavors and smells will not transfer between different foods cooked using convection functions. As a general rule, TRUE AERO is excellent for turkeys and baking foods on multiple shelves; AERO BAKE browns dishes well and is ideal for dishes cooked in under an hour; BAKE is generally the function to choose for delicate foods and those in the oven for longer than an hour.

Important!

Do not place aluminum foil, dishes with reflective qualities or any object on the oven floor as this will cause a heat build-up which will irreversibly damage the porcelain enamel.

Roasting  

Using the ROAST function will give you a tender and juicy roast that is full of flavor.

- Place the meat on the broil/roast system on a shelf so that the top of the roast is in the center of the oven or lower.
- Tender cuts should be cooked at a high temperature quickly, while tougher cuts require a lower temperature for a longer time.
- Use the meat probe for perfect results – it takes the guesswork out of telling when your roast is done. See the instructions on 'Using the meat probe'.
- Thick pieces of meat take longer to cook than thin pieces of the same weight.
- Boneless, rolled or stuffed roasts take longer to cook than roasts containing bones.
- Poultry should always be well cooked with the juices running clear at an internal temperature of 170°F (75°C).
- Roasting uses dry heat. Don't add water to your roast as this has a steaming effect.
- Vegetables are excellent cooked on ROAST. You can also place them around meat on the broil/ roast system. Do this partway through cooking a large piece of meat which takes longer than two hours to cook, so that you do not overcook the vegetables. Note that the vegetables will brown and cook more slowly if they have missed the initial searing stage.
- In ROAST function, the initial searing is too hot for roasting bags. Use TRUE AERO, AERO BAKE or BAKE if you are using roasting or oven bags and follow the manufacturer's guidelines.

Broiling  

Using the BROIL, MAXI BROIL and AERO BROIL functions gives you a healthier alternative to frying. It is also a great way to cook vegetables. AERO BROIL is especially suitable for foods that you might normally pan-fry, barbecue or rotisserie. Always broil with the oven door completely closed. Note that power levels are expressed as a percentage from LO (50% power) to HI (100% power) in BROIL and MAXI BROIL functions. Most broiling is carried out on HI, but you may want to reduce the heat to suit your needs. We recommend that you place food on the three-piece broil/roast system. In BROIL and MAXI BROIL, best results may be achieved by preheating the broiler for about five minutes before you begin cooking.

- If you use glass or ceramic dishes and pans, be sure that they can withstand the high temperature of the broiler.
- To prevent food sticking, spray the grid with a light coating of non-stick cooking spray.
- To avoid piercing the meat and letting juices escape, use tongs or a spatula when you turn the meat halfway through the cooking time.

Tips for dehydrating fruit

- To obtain high quality dried fruit, select only unblemished, ripe fruit.
- Wash fruit thoroughly and pat dry. Peel if desired. Fruit that is not peeled will take longer to dry. Remove pits, stems or seeds if necessary. Place fruit on a baking tray on a shelf in the oven.
- We recommend using TRUE AERO or AERO BAKE at 125°F (50°C).

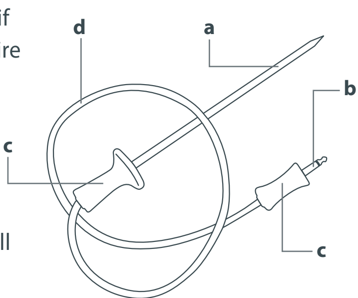
Tips for proofing bread

- Your oven provides an ideal sealed environment for proofing bread.
- Preheat the oven on BAKE at 100°F (30°C). When you are ready to proof the dough, turn the temperature OFF, leaving the function knob at BAKE, and place the dough in a covered bowl on a shelf in the warm oven. It will be the perfect temperature to proof dough. The oven is so well insulated that it will stay warm for several hours.

Note: some recipes recommend putting water or ice in the oven with the bread dough during baking. The additional moisture improves the bread crust. You must place the water or ice in a heat resistant dish and on an oven shelf in positions 1 or 2. Do not put it directly onto the oven floor. Placing water, ice or any dish or tray directly on the oven floor will irreversibly damage the porcelain enamel.

Using the meat probe

Use your meat probe to accurately judge when your meat is perfectly cooked. You can use the probe on TRUE AERO, AERO BAKE, ROAST, AERO BROIL and BAKE functions.



a Metal probe
b Plug
c Handle
d Cable

1 Select the oven function and temperature. Preheat the oven if appropriate. Remember ROAST and AERO BROIL do not require preheating.
2 Insert the metal probe horizontally into the center of the thickest part of the fully defrosted meat. The thicker the meat, the longer it will take to cook, so it is important that the probe is measuring the temperature of the meat at its thickest point. Make sure the probe does not touch bone (pull probe away from bone ½”(1.5 cm)), fat or gristle, as these will heat up more quickly than the lean meat.
3 Place the meat on the broil/roast system.



4 When the oven has preheated (if required) to the set temperature, place the broil/roast system in the oven and insert the plug end of the meat probe into the probe socket, using an oven mitt if the oven is hot. The probe socket is on the left hand side of the oven, just under shelf position 7. Make sure the probe is pushed completely into the socket, then close the oven door.
5 Select the upper or lower oven for double models using the cavity selector button.
6 Press the **PROBE** button on the control panel. The preset temperature of 150°F (65°C) and PROBE will light up in the display. If you want to select a different internal food temperature from the preset temperature, rotate the **PUSH TO CLEAR** button while the **PROBE** symbol is flashing. For temperature guidelines, see the ‘Cooking guidelines’ section.
7 During cooking, the display will show the actual internal temperature of the meat. To look at the set internal temperature, press **PROBE**.
8 The oven will beep and automatically turn off when the meat reaches the set internal temperature. The temperature and function displays will remain on and the oven light will go out.
9 Return the oven to manual operation by pressing the **PUSH TO CLEAR** button. Turn the function and temperature knobs to OFF.

To cancel the probe setting before the set temperature has been reached, press the **PROBE** button and then the **PUSH TO CLEAR** button.

Tips for using the meat probe

- You can use the meat probe with automatic cooking functions. If the meat reaches the set temperature before the stop time is reached, the probe will turn the oven off.
- The internal temperature of the meat will continue to rise by 5-15°F (2-8°C) after you have removed it from the oven, so allow for this in your calculations. Cover with foil and let it rest for 15 to 20 minutes.

Important!

- ***Use only the meat probe supplied with your oven, purchased from your Fisher & Paykel dealer or replaced under warranty by your nearest Fisher & Paykel Authorized Service Center.***
- ***Hold the meat probe at the handle when inserting and removing it from food and the meat probe socket.***
- ***Remember to remove the meat probe from the oven before you start a self-clean cycle.***
- ***Do not store the probe in the oven.***
- ***Only use the probe with fully defrosted food.***
- ***Wash the meat probe in mild soapy water. It is NOT dishwasher safe.***

Automatic cooking

Automatic time (delayed start) cooking will turn the oven on and off at times you have set.

To set automatic time cooking

1. Check that the clock shows the correct time.
2. In double ovens, choose the upper or lower oven. This is important.
3. Select the function and temperature.
4. Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
5. Press the **COOK TIME** button and rotate the **PUSH TO CLEAR** button to select this length of time. You do not need to set a start time.
6. Press the **STOP TIME** button, and rotate the **PUSH TO CLEAR** button to select the time of day you want the oven to stop cooking.

Note: you must set this stop time within eight seconds, or the cook time settings will be automatically adopted. To cancel the cook time settings, turn the function and temperature knobs to OFF, as described in 'Canceling automatic cooking'.

When automatic cooking is set

- The function and temperature knobs will still function (as during manual operation). You can alter these before or during cooking, and you can manually turn the oven off before the set cook time has finished.
- Before cooking starts, DELAY, AUTO and the current time will show in the clock display. The function and temperature displays will go out, and the oven light will be off.
- During cooking, AUTO, COOK TIME and the remaining cook time will show in the clock display. The function and temperature displays will be bright, and the oven light will be on.

When automatic cooking has finished

- When cooking has finished, the oven will beep and turn off. The temperature and function displays will go out, and the oven light will go off. COOK TIME and AUTO will flash in the clock display.
- Turn the function and temperature knobs to OFF. The oven light will stay on for eight seconds, and then go off when the oven returns to manual operation.

Automatic stop cooking

You can set the oven to automatic stop cooking at any time during cooking, or when you turn the oven on.

To set automatic stop cooking

1. Check that the clock shows the correct time.
2. In double ovens, choose the upper or lower oven. This is important.
3. Select the function and temperature.
4. Press the **STOP TIME** button, and rotate the **PUSH TO CLEAR** button to select the time you want the oven to stop cooking.

When automatic stop cooking is set

- During cooking, AUTO, COOK TIME and the remaining cook time will show in the clock display. The function and temperature displays will be bright, and the oven light will be on.

When automatic stop cooking has finished

- When the cook time has finished, the oven will beep and turn off. The function and temperature displays will go out, and the oven light will go off. COOK TIME and AUTO will flash in the clock display.
- Turn the function and temperature knobs to OFF. The oven light will stay on for eight seconds, and then go off when the oven returns to manual operation.

Canceling automatic cooking

To cancel automatic time and automatic stop cooking, turn the function and temperature knobs to OFF. After eight seconds, the clock display will revert to the time of day, and the oven will return to manual operation.

Important!

- ***Avoid using foods that will spoil while waiting for the cooking cycle to begin. Typical foods to avoid include those containing eggs and dairy products, cream soups, cooked and uncooked meats, poultry and fish.***
- ***If cooking will not begin immediately, place only very cold or frozen food in the oven. Most unfrozen food should never stand in the oven for more than two hours before cooking begins.***
- ***Do not allow food to remain in the oven for more than one hour after cooking finished.***
- ***Automatic cooking is not suitable for food needing to be cooked in a preheated oven, eg delicate baked goods.***

Cooking guidelines

The recommendations in the following charts are guidelines. A lot of factors affect the exact time and temperature required for baking, roasting and broiling. Follow the instructions in your recipe or on packaging and be prepared to adjust the oven settings and cook times to achieve the best possible results for you.

This chart will help you to match your cooking requirements to the most appropriate cooking function. Note: ● Recommended method ○ Alternative method

Baking		TRUE AERO	AERO BAKE	BAKE	AERO PASTRY	PASTRY BAKE	ROAST	BROIL	MAXI BROIL	AERO BROIL
Bread (rolls)	one shelf	○	○	●						
	two shelves	●								
Bread (loaf)		○	○	●						
Biscuits/Muffins/Sugar cookies	one shelf	○	●	○						
	two shelves	●								
Cup cakes/Small cakes	one shelf	○	●	○						
	two shelves	●								
Layer cake (8”/20cm or 9”/23cm round pans)	one shelf	○		●						
	two shelves	○		●						
Angel food cake		●		○						
Pound cake				●						
Layer cake (9”x13”/23x33cm pan)		○	○	●						
Butter or chocolate cake		○		●						
Rich fruit cake				●		○				
Brownie (9”x13”/23x33cm pan)		●		○	○					
Meringues		●		○						
Fruit pie (two-crust)			●	○						
Pumpkin pie	from scratch / frozen			●	○	○				
English custard tart						●				
Baked cheesecake					●	○				
Crème caramel and Crème brulee (in ‘water bath’)					○	●				
Pie crust					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagna		○	●	○						
Casserole		●	○	○						
Vegetables			●	○						
Complete oven meal		●								

This chart will help you to match your cooking requirements to the most appropriate cooking function. Note: ● Recommended method ○ Alternative method

	TRUE AERO	AERO BAKE	BAKE	AERO PASTRY	PASTRY BAKE	ROAST	BROIL	MAXI BROIL	AERO BROIL
Roasting									
Roast beef/pork/lamb	○	○	○			●			○
Roast chicken (whole)	○	○	○						●
Roast chicken (pieces)	○	○	○				○	○	●
Roast turkey	●		○						
Vegetables	○	○	○			●			●
Broiling									
Steak/Chops/Cutlets							○	●	
Fish							○	●	○
Ground meat patties							○	●	○
Vegetables							○	●	○
Toast							○	●	

TRUEAERO		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9”x5”/23x13cm loaf pan	3	350	175	40-50
Bread	wholewheat loaf - 9”x5”/23x13cm loaf pan	3	375	190	35-45
Cornbread		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, large		3	375	175	23-30
English scones		4	425-450	215-230	10-12
Sugar cookies	one shelf	4	375	175	6-10
	two shelves	2 & 6	375	175	7-11
	three shelves	2, 4 & 6	375	175	8-12
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	13-18
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8”/20cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	32-38
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9”/23cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	27-33
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9”x13”/23x33cm pan)		4	340-350	170-175	32-38
Fatless sponge cake		4	350	175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	70-80
	mix	2	350	175	48-58
Brownie (8”x8”/ 20x20cm pan)	from scratch	4	350	175	20-25
Angel food cake (10”x4”/25x10cm tube pan)	from scratch	1	325-350	160-175	50-60
	mix	1	350	175	37-47
Meringues		4	250-270	120-130	60-70
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	425 then 375	215 then 190	20 then 25
	frozen	2	375	190	45-65
Pizza	from scratch	4	425-450	215-230	10-15
	frozen	4	375	175	18-25
Lasagna		4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Vegetables		4	350-375	175-190	30-60

AERO BAKE		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	2	325-350	170-175	35-50
Bread	wholewheat loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	2 or 3	350-375	180-190	30-45
Cornbread		4	400-425	210-215	20-25
Biscuits		4	400-425	210-215	8-10
Muffins, large		3	375	175	20-25
English scones		4	400-425	210-215	8-12
Sugar cookies		4	375	175	6-10
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	13-18
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8"/20cm round pans)	one shelf	4	340	170	32-38
	two shelves	4 & 6	340	170	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"/23cm round pans)	one shelf	4	340	170	27-33
	two shelves	4 & 6	340	170	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"x13"/23x33cm pan)		4	340	170	32-38
Fatless sponge cake		4	325-350	160-175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	60-75
	mix	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (8"x8"/ 20x20cm pan)		4	325-350	160-175	20-25
Meringues		2	250	120	60
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	400 then 350	200 then 175	20 then 25
	frozen	2	350	175	45-65
Pizza	from scratch	4	425	215	10-12
	frozen	4	375	175	18-20
Lasagna		4	350-375	175-190	35-40
Casserole		3	350	175	60-90
Vegetables		3 or 4	350-375	175-190	30-50

BAKE		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9"x5" /23x13cm loaf pan	2 or 3	350	175	40-50
Bread	wholewheat loaf - 9"x5" /23x13cm loaf pan	2 or 3	375	190	35-45
Cornbread		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, large		3	375	175	23-30
English scones		4	425-450	215-230	10-12
Sugar cookies		4	375	175	6-10
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	15-20
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8"/20cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	32-38
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"/23cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	27-33
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"x13"/23x33cm pan)		4	340-350	170-175	32-38
Fatless sponge cake		4	350	175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	70-80
	mix	2	350	175	48-58
Rich fruit cake		4	275-300	135-150	3-6 hrs
Brownie (8"x8"/ 20x20cm pan)	from scratch	4	350	175	20-25
Angel food cake (10"x4"/25x10cm tube pan)	from scratch	1	325-350	160-175	50-60
	mix	1	325-350	160-175	37-47
Meringues		2	250-270	120-130	60-70
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	425 then 375	215 then 190	20 then 25
	frozen	2	375	190	45-65
Pizza	from scratch	4	425-450	215-230	10-15
	frozen	4	375	175	18-25
Lasagna		3 or 4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Vegetables		3 or 4	350-375	175-190	30-60

AERO PASTRY		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Pastry shell	baked 'blind'	4	350	175	20-30
Pumpkin pie	bake pastry 'blind' then add filling	4 then 2	350 then 375	175 then 190	20-30 then 30-35
Baked cheesecake	(in 'water bath')	3	300	150	55-60
Quiche	bake pastry 'blind' then add filling	4	350	175	20-30 then 20-30
Pizza	from scratch	4	425	215	10-15
	frozen	4	350	175	18-25
Crème caramel	(in 'water bath')	3	350	175	35-40
Crème brulee	(in 'water bath')	3	275	135	40-45

PASTRY BAKE		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Pie crust	baked 'blind'	4	375	190	20-30
English custard tart		2	430 then 300	220 then 150	10 then 30
Baked cheesecake	(in 'water bath')	3	325	160	55-60
Quiche	bake pastry 'blind' then add filling	4	375	190	20-30 then 30-35
Crème caramel	(in 'water bath')	3	350	175	35-40
Crème brulee	(in 'water bath')	3	275	135	40-45
Rich fruit cake		4	275-300	135-150	3-6 hrs

Cooking guidelines

MAXI BROIL & BROIL	Shelf	Broil setting	Time (min)
Beef			
Steaks - rare	7	HI	8-10
Steaks - medium	6 or 7	HI	10-15
Hamburger ground - patties	6 or 7	HI	12-15
Lamb			
Chops - medium	7	HI	15-20
Chops - well done	7	HI	20-25
Pork			
Chops - well done	7	HI	15-20
Ham steak	6 or 7	HI	15-20
Bacon	7	HI	4-7
Sausages			
Sausages	6 or 7	HI	10-15
Fish			
Filets	6 or 7	HI	8-12
Whole	6 or 7	HI	15-20

AERO BROIL		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Beef					
Boneless roast 1-4 lb/ 450-1800g	rare	4	325	160	18-32 per lb/450g
	medium	4	325	160	25-40 per lb/450g
	well done	4	325	160	30-55 per lb/450g
Lamb					
Chops - medium		6 or 7	400-440	200-225	15-20
Chops - well done		6 or 7	400-440	200-225	20-25
Rack - medium		5	400-410	200-210	20-30
Pork					
Chops - well done		6 or 7	375-410	190-210	20-25
Chicken					
Whole		3	340-360	170-180	30-35 per lb/450g
Boneless pieces		5	350-375	175-190	30-50
Bone-in pieces		5	350-375	175-190	30-50
Fish					
Filets		6 or 7	400-425	200-220	8-12
Whole		6 or 7	400-425	200-220	15-20

Roasting meat

We recommend you use the meat probe to accurately judge when meat is cooked to your preference. 'Time per lb/450g' is a rough guide and should only be used to estimate when the meat will be ready. Cooking with ROAST, TRUE AERO, AERO BAKE, and AERO BROIL will take less time than with BAKE.

	Shelf	Oven Temp °F	Oven Temp °C	Probe Temp °F	Probe Temp °C	Time (mins per lb/ 450 g)	Best Function
Beef							
Boneless roast - rare	3	325	160	130-140	54-60	18-32	ROAST
Boneless roast - medium	3	325	160	150-160	65-70	25-40	ROAST
Boneless roast - well done	3	325	160	165-175	74-79	30-55	ROAST
Prime or standing rib roast - rare	3	325	160	130-140	54-60	15-30	ROAST
Prime or standing rib roast - medium	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST
Prime or standing rib roast - well done	3	325	160	165-175	74-79	25-40	ROAST
Leg of lamb							
With bone - medium	3	325	160	150-160	65-70	18-28	ROAST
With bone - well done	3	325	160	165-175	74-79	20-33	ROAST
Boneless - medium	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST
Boneless - well done	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST
Veal							
Medium	3	325	160	150-160	65-70	20-43	ROAST
Well done	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST
Chicken							
Whole	3	350-375	175-190	170	75	15-20	TRUE AERO

	Shelf	Oven Temp °F	Oven Temp °C	Probe Temp °F	Probe Temp °C	Time (mins per lb/ 450 g)	Best Function
Turkey							
8-15 lb/~3.5-7kg - unstuffed	2	325	160	170	75	12-15	TRUE AERO
8-15 lb/~3.5-7kg - stuffed	2	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO
16-24 lb/~7-10kg - unstuffed	1	325	160	170	75	10-15	TRUE AERO
16-24 lb/~7-10kg - stuffed	1	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO
Pork							
Boneless roast	3	325	160	160-175	71-79	30-45	AERO BAKE
Venison*							
Rare	4	425	225	120-130	49-54	7½ per 1"/2.5 cm thickness	AERO BAKE
Medium rare	4	425	225	130-140	54-60	9 per 1"/2.5 cm thickness	AERO BAKE

*Brown in an oiled skillet or frying pan on high heat prior to roasting. The internal temperature of venison rises more on standing due to the high cooking temperature, therefore the suggested probe settings are lower than other rare or medium rare meats.

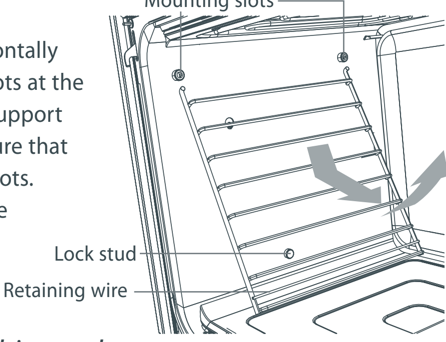
Removing and replacing the sliding shelves and side racks

1 To remove a sliding shelf, grip it by its two front corners (making sure you are gripping the wire shelf and the sliding frame together), tilt upwards and pull it out of the oven.

2 To remove the side racks, gently push the retaining wire from underneath the lock stud, then swing the lowest edge of the side rack up and out towards the center of the oven until the rack is almost horizontal. The prongs at the top will slide out of the mounting slots.

3 To replace the side racks, hold them almost horizontally and locate the prongs into the small mounting slots at the top of the oven cavity. While you are doing this, support the rack with your hand from underneath, to ensure that both prongs perfectly locate into the mounting slots.

4 Lower the side racks carefully and gently place the retaining wire underneath the lock stud.



Important!

Do not lower the side racks until the prongs are fully inserted into the slots so that you do not chip the porcelain enamel.

Manual cleaning and maintenance

Important!

- ***Do not use harsh/abrasive cleaning agents, waxes, scourers, sharp metal scrapers, polishes or commercial oven cleaners to clean your oven, as these will permanently damage the surfaces.***
- ***If you choose to use a stainless steel cleaner, please read the label to make sure it does not contain chlorine compounds. These are corrosive and may damage your oven's appearance. Clean the stainless steel surfaces in the same direction as the grain, in a horizontal motion.***
- ***Do not clean or use any oven cleaning products on the door seal or cavity seals (gaskets). Do not rub, damage or move the seals, as they ensure that the oven seals properly and thus operates efficiently.***
- ***It may be useful to lock the oven controls before cleaning - see 'How to lock the control panel' in 'User preference settings' for details.***

Cleaning the stainless steel surfaces

- Wipe with a clean damp cloth and dry with a lint-free cloth.
- To reduce marks like fingerprints, use a stainless steel cleaner regularly.
- Do not use scourers or other abrasive cleaners as they will permanently damage the surface.

Cleaning the exterior glass surfaces

- Use a mild solution of detergent and warm water; use a glass cleaner to remove smears and fingerprints.
- Dry with a soft lint-free cloth.
- Do not use sharp metal scrapers to clean the glass surfaces.

Note: the interior oven door glass will be cleaned during a self-clean cycle.

Cleaning the porcelain enamel surfaces

The oven interior and inner door liners are porcelain enamel and are cleaned during the self-clean cycle.

Cleaning the sliding shelves

Important!

Never leave the sliding shelves in the oven during a self-clean cycle. If you do leave them in the oven, the slides will no longer run smoothly. If you need to relubricate the slides, wipe them with a few drops of cooking oil on a paper towel.

- Apply chrome cleaners with a damp sponge or cloth following manufacturer directions. Wipe and dry. For hard-to-remove food soil, use a dampened soap-filled non-metal pad, wipe and dry.
- Do not wash the sliding shelves in the dishwasher. Do not immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them. Removing the white lubricating grease will reduce the life of the shelf slides and prevent them from running smoothly.

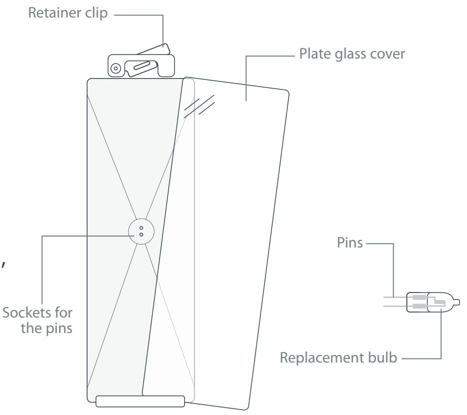
Cleaning the broil/roast system and side racks

Clean these using a solution of detergent and hot water. They are also dishwasher safe.

Changing the oven light bulbs

The oven is illuminated by three 12 volt/20 watt halogen bulbs. These have a very long life, but if you should need to replace one, use only a replacement bulb purchased from your nearest Fisher & Paykel dealer and follow these steps:

1. Allow the oven to cool completely and then turn it off **at the wall**.
2. Take out the shelves and side racks (see 'Removing and replacing the sliding shelves and side racks') and use a small flat-head screwdriver to twist and lift the retainer clip at the top of the glass light cover while holding the glass to prevent it falling. The clip pivots counterclockwise (see the diagram).
3. Carefully lift the glass cover out of the lower support and pull out the faulty bulb.
4. Holding the replacement bulb in a soft cloth or tissue (touching the bulb will reduce its life span), insert the new bulb.
5. Reposition the glass cover and twist the top clip back in place. The procedure is the same for the light in the roof of the oven cavity.



Note: oven bulb replacement is not covered by your warranty.

SELF CLEAN function

- A self-clean cycle normally takes about five hours. This can be reduced to four hours, or anywhere in between four and five hours.
- Only one oven in a double oven can be self-cleaned at a time.
- When one oven is in a self-clean cycle, you cannot use the other oven.

Important!

- ***Do not use your oven to clean miscellaneous parts.***
- ***Do not use oven cleaners. Do not use any commercial oven cleaner, oven liner or protective coating of any kind in or around any part of the oven.***
- ***During a self-clean cycle, the oven reaches higher temperatures than it does for cooking. Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.***

Using the SELF CLEAN function

1. Remove the oven shelves, side racks (see 'Removing and replacing the sliding shelves and side racks'), and all other bakeware and utensils from the oven before using the SELF CLEAN function. If left in the oven, they will permanently discolor. The sliding oven shelves may also become stiff.
2. Wipe up large food spills or grease deposits. If you don't, the porcelain enamel will permanently discolor. This, however, will not affect the oven's performance.
3. Select the SELF CLEAN function by turning the function knob.
4. Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display and this will change to when the cycle begins. The DOOR LOCK and CLEAN symbols will show in the clock display and the time remaining will count down.

   For your safety, the door lock will automatically activate once you have selected the SELF CLEAN function and temperature.

5. At the end of a self-clean cycle, the door will unlock and the DOOR LOCK symbol will disappear. The CLEAN symbol and 0:00 will flash in the clock display and CLEAN END will show in the function display until the oven is returned to manual operation – to do this, turn the function and temperature knobs to OFF.
6. During SELF CLEAN, the soiling will be reduced to a small amount of gray ash. When the oven is cold, remove the ash with a small brush or dry cloth. Then wipe out the oven with a clean damp cloth and dry with a clean lint-free cloth.
7. Replace the side racks and the sliding shelves (see 'Removing and replacing the sliding shelves and side racks').

To cancel the SELF CLEAN function before it has finished
Turn the function and temperature knobs to OFF. CLEAN COOL will appear in the function display and the door will remain locked until CLEAN END appears.

Important!

Do not turn off the mains power supply to the oven. The fans are needed to cool the oven.
Once the oven is cool or below the safe temperature, it will return to normal operation and the clock display will show the time of day.

Short self-clean cycle
You can select a shorter self-clean cycle if the oven is only lightly soiled:

1 Select the SELF CLEAN function by turning the function knob.
2 Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display.
3 While is showing, press the **COOK TIME** button. The COOK TIME and AUTO symbols and the colon will flash.
4 Rotate the PUSH TO CLEAR button to reduce the time: this can be anywhere between four and five hours.
5 Press the **COOK TIME** button again, or wait eight seconds to adopt the setting and start the self-clean cycle. The clock display will show the time remaining.

Self-clean – delayed start
You can set your oven to start a self-clean cycle at your convenience:

1 Check that the clock shows the correct time.
2 Select the SELF CLEAN function by turning the function knob.
3 Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display.
4 While is showing, press the **STOP TIME** button. The STOP TIME and AUTO symbols and the colon will flash.
5 Set the time that you want the oven to finish by rotating the PUSH TO CLEAR button. If there is time to wait before the self-clean cycle starts, AUTO and DELAY CLEAN will appear in the clock display.

Important!

The oven door will remain unlocked until the self-clean cycle starts. Ensure that no one places anything in the oven during this time.

6 When the self-clean cycle starts, AUTO, DOOR LOCK and CLEAN will appear in the clock display and the time remaining will count down.

USER SELECT function

USER SELECT function allows you to configure some of the settings displayed on your oven control panel.

How to enter USER SELECT function

1. Be sure that the function and temperature knobs are off, that no automatic programs are operating and that the clock is displaying the correct time.
2. Press the **TIMER** and the **CLOCK** buttons and hold them down together until the oven beeps (about two seconds). The function display will show USER SELECT.

How to use SABBATH mode

This mode is designed for religious faiths that observe a 'no work' requirement on the Sabbath.

When your oven is in SABBATH mode

- Clock, temperature and function displays will be disabled.
- No tones will sound.
- No error messages or temperature changes will be displayed, however temperature can be adjusted.
- If you set SABBATH mode with the oven door open, the oven lights will stay on while in SABBATH mode. If you set SABBATH mode with the oven door closed, the oven lights will stay off while in SABBATH mode.
- BAKE is the only function available in SABBATH mode.

How to set SABBATH mode

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until SAB MODE appears in its display.
2. Select the length of time you wish to stay in SAB MODE by rotating the PUSH TO CLEAR button. The maximum is 99 hours, in one hour steps, and is shown in the clock display.
3. Select a temperature.
4. To start SABBATH mode, press the PUSH TO CLEAR button. The function and temperature displays will go out. Temperatures can be adjusted but the display will not change.
5. In double oven models, you can select different temperatures for the upper and lower ovens by using their temperature knobs. In order to activate the lower oven, however, you also need to turn its function knob one position clockwise (you will see no change in the function display).

Tips for using SABBATH mode

- The oven can be turned off at any time during SABBATH mode by turning the function and temperature knobs to OFF, but the oven will not revert to regular operation until the set time has elapsed.
- You can exit SABBATH mode at any time by pressing the PUSH TO CLEAR button and holding it down for five seconds.

How to change the temperature scale

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until TEMP SCALE appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to select either C or F in the clock display. Selecting C will convert the numbers shown in the temperature display to degrees Celsius, while selecting F will show the oven temperatures in degrees Fahrenheit. Remember that BROIL and MAXI BROIL functions will continue to display percentages rather than temperatures.
3. Press the **CLOCK** button to activate.
4. Turn the function knob back to OFF.

How to change SHORT ALERT

By default, SHORT ALERT is off and the audible beep will sound continuously at the end of automatic cooking functions and when the timer finishes until canceled by pressing the PUSH TO CLEAR button.

When SHORT ALERT is on

- An audible beep will sound five times at the end of automatic cooking functions and when the timer finishes. After five beeps, the alert will stop, then repeat every five minutes until canceled by pressing the PUSH TO CLEAR button.
- The clock display will flash continuously until canceled.

How to activate SHORT ALERT

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until SHORT ALERT appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to select either OFF or ON in the clock display.
3. Press the **CLOCK** button to activate.
4. Turn the function knob back to OFF.

How to change between 24-hour and 12-hour time display

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until TIME MODE appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to select either 24H or 12H in the clock display.
3. Press the **CLOCK** button to activate.
4. Turn the function knob back to OFF.

How to hide the time in the clock display

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until SHOW CLOCK appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to select either ON or OFF in the clock display. Selecting ON will show the time and OFF will hide the time in the clock display. All other functions, such as TIMER, will continue to be shown as normal in the clock display when the time is hidden.
3. Press the **CLOCK** button to activate.

User preference settings

How to change the language

- Your oven is preset to use Fisher & Paykel's AERO terminology. This is listed in the languages as LANG USA. However, you may choose to use an alternative, CONV terminology. This is listed in the other languages as LANG DCS. To select it, refer to the instructions on how to change the language below. Note that once you have changed terminologies, all references to AERO in the user guide should be understood as being equivalent to CONV.

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until LANG USA appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to toggle through the different languages: LANG USA for AERO terminology, LANG DCS for CONV terminology, LANG UK ENG for UK English, LANGUE FRANCE for Canadian French or LANG ESPANO for American Spanish.
3. Press the **CLOCK** button to activate.
4. Turn the function knob back to OFF.

How to reset the oven

This will reset the TEMP (temperature) SCALE, SHORT ALERT, TIME MODE and SHOW CLOCK to their default settings. SABBATH mode and language settings will remain unaffected.

1. Enter the USER SELECT function and turn the function knob clockwise until RESET appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to reset the oven to default settings.
3. Press the **CLOCK** button to exit USER SELECT function.
4. Turn the function knob back to OFF.

How to lock the control panel

Locking the control panel disables all the buttons and knobs, which can be useful when cleaning oven surfaces or preventing accidental bumps and unauthorized use. The control panel can only be locked when the function and temperature are both OFF.

To lock the control panel

Press the PUSH TO CLEAR button and hold down for five seconds. The LOCK symbol will appear in the clock display. Repeat to unlock.

Fault codes

If there is a fault, the oven will beep every second, and a fault code will appear in the clock display as a letter 'F' with a number after it.

Important!

Do not turn off the mains power supply to the oven if you get a fault code. The fans are needed to cool the oven.
For safety, this oven is designed to self-cool. Turning off the power while the oven is hot may damage the oven and its surrounding cabinetry.

If you get a fault code:

1. Note the fault code.
2. Turn the temperature and function knobs to OFF.
3. Press the PUSH TO CLEAR button. The oven may have already self-corrected, and this will be enough to clear the fault.
4. Call your Fisher & Paykel Authorized Service Center with the fault code information.

Note: if your are unable to immediately clear the fault code or contact your Fisher & Paykel Authorized Service Center, wait for the oven cooling fans to stop, and then press the PUSH TO CLEAR button again. It is likely that the oven will now clear the fault. If it does not, then you may turn the oven off at the wall once the fans have stopped and the oven has completely cooled down.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
Oven does not work	Power supply is not connected.	Have a service company/electrician check power connections, wiring and fuses.
	Clock is not set due to power cut or failure.	You must set the clock before you can use the oven. The oven will go into 'Set Up' mode when the electricity is restored after a power cut. The function and temperature displays will be unlit and unresponsive. The colon (:) in the clock display will flash. See 'Setting the clock'.
	Oven door is open.	The elements are disabled by the door switch when the door is open. Make sure the door is properly closed.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
Oven door will not open	Oven door is locked.	Still in SELF CLEAN function. The door will unlock when the cycle has finished and the oven has cooled to a safe temperature.
Oven light does not work	Light bulb has blown.	Replace the light bulb. Refer to 'Care and cleaning' for details.
Oven not heating	Oven door is not properly closed or it is opened too frequently during operation.	Oven elements and fans turn off while the door is open so be sure the oven door is properly closed. Note: BROIL functions will only operate with the door closed.
Baked foods too brown on top or bottom	Oven not preheated.	Preheat until the illuminated ring around the temperature knob changes from red to white.
	Bakeware too large or too small for the recipe.	Use the correct sized bakeware.
	Baking pans/tins not evenly spaced on shelves.	Stagger baking pans on the oven shelves so that there is at least 1⅛"(3 cm) between them and the oven walls.
	Baking, eg cookies, not evenly sized or spaced on baking trays.	Make all cookies in a batch the same size and shape and space them evenly over the baking tray.
	Dark, coated baking pans.	Reduce the oven temperature by 25°F (10°C) and extend the cooking time by a couple of minutes. Use shiny baking pans/trays.
	Shelf position too high for specific function.	Try a lower shelf position.
	Opening the oven door frequently during baking.	Do not open the door until at least ¾ of the baking time has passed.
	Baking temperature too high or too low.	Adjust temperature.
Baked foods pale and undercooked on the base	Shiny baking trays, tins, or pans being used.	Shiny baking trays, tins, and pans reflect the heat and may result in baked food that is pale and undercooked on the base.
Baking (eg cookies) too brown on the base	Dark, coated baking pans/trays.	Use shiny baking pans/trays.

Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1. Your product is correctly installed.
2. You are familiar with its normal operation.

If, after checking these points, you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty book for warranty details and your nearest Authorized Service Center, Customer Care, or contact us through our local website listed on the back cover.

Product details

Fisher & Paykel Ltd

Model ______________________ Serial No. ______________________

Date of Purchase ______________________ Purchaser ______________________

Dealer ______________________ Suburb ______________________

Town ______________________ Country ______________________

Table des matières

Important!

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent ne pas être offerts dans tous les marchés et sont sujets à changement sans préavis. Pour obtenir la plus récente information sur les modèles et les spécifications offerts dans votre pays, veuillez visiter notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière ou communiquer avec le détaillant Fisher & Paykel de votre région.

Fonctionnement

Ce four a été soigneusement conçu pour fonctionner en toute sécurité pendant les procédures de cuisson normales. Ne pas oublier les directives suivantes lors de l'utilisation du four :

⚠ AVERTISSEMENT !



Risque de choc électrique

Éteindre le four au niveau du mur avant de remplacer des fusibles ou la lampe du four.

Ne pas respecter cette consigne risque de provoquer un choc électrique voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT !



Risque de surface très chaude

Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Pour éviter toute brûlure et toute échaudure, tenir les enfants à distance.

Utiliser des gants isolants ou toute autre protection lors de la manipulation de surfaces très chaudes telles que les grilles de four ou les plats.

Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four.

Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four. Les éléments de chauffage risquent d'être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou toute autre matière inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieure du four tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les autres surfaces de l'appareil risquent de chauffer suffisamment pour provoquer des brûlures – notamment, l'évent du four, la surface près de l'évent du four, ainsi que la porte et le hublot du four.

Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des brûlures et des échaudures.

Importantes consignes de sécurité

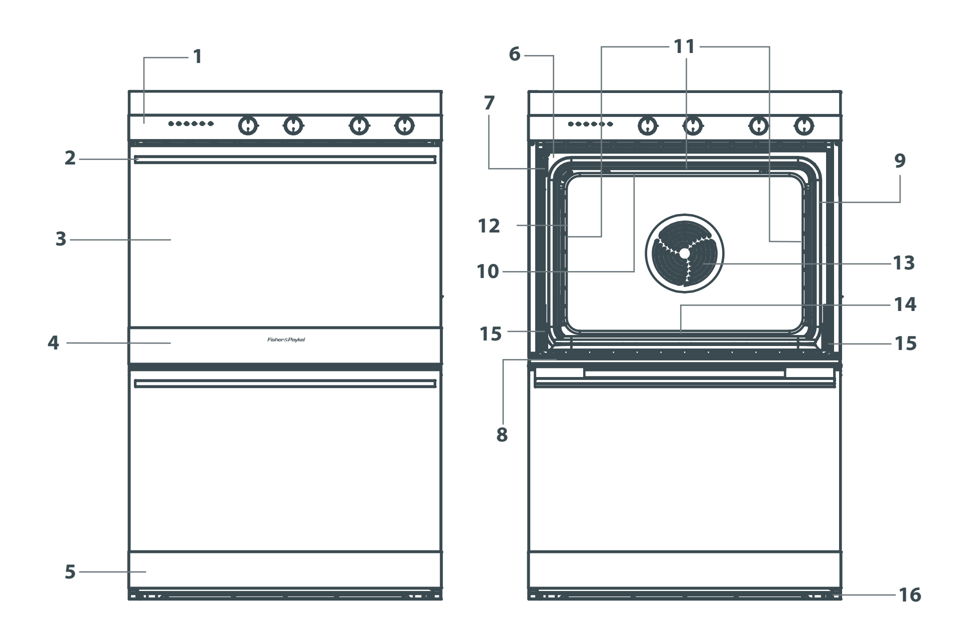
- ***Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et de tout dommage lors de l'utilisation du four, respecter les importantes consignes de sécurité indiquées ci-dessous :***
- ***Lire intégralement les instructions avant d'utiliser le four. Utiliser le four uniquement aux fins prévues comme il l'est décrit dans les présentes instructions.***
- ***Installation correcte : s'assurer que l'appareil est correctement installé et mis à terre par un technicien qualifié.***
- ***Sectionneur : vérifier que ce four est connecté à un circuit incorporant un sectionneur fournissant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.***
- ***Ne jamais utiliser cet appareil pour chauffer la pièce et ce, pour éviter toute brûlure ou blessure ou tout risque d'incendie.***
- ***Les appareils ménagers ne sont pas prévus à l'usage des enfants.***
- ***Ne pas laisser les enfants seuls. Ne pas laisser les enfants seuls ou sans supervision dans la zone où l'appareil est en utilisation. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil. Les enfants ou personnes handicapés ayant une capacité limitée pour utiliser l'appareil doivent demander à une personne responsable de les informer de son fonctionnement. L'instructeur doit être convainçu qu'ils sont en mesure d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.***
- ***Ne pas placer d'objets lourds sur la porte du four.***
- ***Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre s'ils entrent en contact avec un élément chauffant ou une surface chaude, et provoquer des brûlures.***
- ***Entretien effectué par l'utilisateur : ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil sauf recommandation spécifique dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.***
- ***Entreposage dans ou sur l'appareil : ne pas entreposer de matières inflammables dans un four ou près de sa surface.***
- ***Ne pas utiliser d'eau sur les incendies de graisse. Étouffer l'incendie ou les flammes ou encore utiliser un extincteur de type à poudre extinctrice ou à mousse.***
- ***Utiliser uniquement des gants isolants ou des maniques. Des maniques moites ou humides sur les surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les surfaces très chaudes ou les éléments chauffants. Ne pas utiliser un linge ou une étoffe épaisse comme gant de cuisine. Ceux-ci pourraient prendre feu.***
- ***Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments non ouverts. Ils peuvent faire monter la pression susceptible de faire exploser le conteneur et provoquer des blessures.***
- ***Manipulation sans danger des aliments : laisser les aliments dans le four aussi peu que possible avant et après cuisson. Ceci pour éviter toute contamination par des organismes susceptible de provoquer une intoxication alimentaire. Faire preuve de prudence par temps chaud.***
- ***Ne jamais obstruer les évents de four.***
- ***Attention. De l'air chaud peut souffler de l'évent à la base du four comme partie du système de refroidissement du four.***
- ***Ne pas placer de papier alu, de plats, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole pendant la cuisson et ce, pour éviter d'endommager l'émail vitrifié de manière irréversible.***

Sécurité et mises en garde

- *Placement des grilles de four : toujours positionner les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants ou les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds dans le four ou la base du four.*
- *Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de porte ni les joints d'étanchéité (joints) des cavités et ne pas utiliser dessus de produits à nettoyer les fours. Ils sont indispensables pour une bonne étanchéité qui garantit un fonctionnement efficace du four. Prendre soin de ne pas les frotter, les endommager ou les déplacer.*
- *Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de dégraissants corrosifs/abrasifs, de cire ou d'encaustique. Ne jamais utiliser de produit à nettoyer les fours commercial, revêtement de four ou revêtement de protection quelconque, dans et autour les parties du four. Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs/abrasifs, de tampons à récurer ou de raclette en métal coupante pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et risquent de provoquer des bris de verre.*
- *Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans ce manuel.*
- *Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie quelconque du four.*
- *Avant de commencer le cycle d'autonettoyage, retirer les grilles de four, les supports de grilles latéraux, la lèchefrite et tous les autres plats/ustensiles, et essuyer les déversements d'aliments ou les dépôts de graisse importants.*
- *Pendant un cycle autonettoyage, le four atteint des températures supérieures aux températures utilisées pour la cuisson. Dans de telles conditions, les surfaces risquent de devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à distance.*
- *Ne pas entreposer d'objets que les enfants risqueraient de vouloir au-dessus du four. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.*
- *Ne pas installer ni faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si on reçoit un produit endommagé, contacter immédiatement le distributeur ou l'installateur.*
- *N'utiliser que des plats allant au four. Suivre les instructions du fabricant des plats.*
- *La « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » requiert des entreprises d'avertir les clients de l'exposition potentielle à des substances qui sont considérées par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. De petites quantités de produits chimiques nocifs se dégagent pendant le cycle autonettoyage du four de l'isolation et de la décomposition des aliments. Une exposition considérable à ces substances peut causer le cancer et des malformations congénitales. Aérer avec une hotte ou une fenêtre ouverte, et essuyer tout déversement d'aliments excessif avant d'autonettoyer le four réduit l'exposition.*

À propos du nouveau four

Merci d'avoir fait l'acquisition d'un four encastré multifonctions Fisher & Paykel. Maintenant que celui-ci est installé et prêt à l'emploi, il est important de bien connaître son fonctionnement afin d'obtenir d'excellents résultats et ce, dès le début. Ce guide présente toutes ses fonctions et offre toute une série de directives relatives à la cuisson. Il est recommandé de lire le guide dans son intégralité avant d'utiliser ce nouveau four, tant par mesure de sécurité que pour une cuisine réussie.



1 Tableau de commande
2 Poignée de porte
3 Hublot de four
4 Four supérieur
5 Four inférieur (modèles doubles uniquement)
6 Numéro de modèle et numéro de série
7 Loquet autonettoyage
8 Joint d'étanchéité de porte (joint)
9 Joint d'étanchéité de cavité (joint)
10 Élément de grillage
11 Lampes de four
12 Prise de sonde thermique
13 Ventilateur de convection et élément dissimulé
14 Élément dissimulé inférieur
15 Charnière de porte
16 Évent de four

Utilisation du four – avant de commencer

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est connecté à une alimentation électrique pour la première fois, une tonalité retentira et l'affichage d'horloge s'allumera. L'affichage d'horloge indiquera « 12:00 » et les deux-points (:) clignoteront. Ensuite, mettre l'horloge à l'heure.

Important !

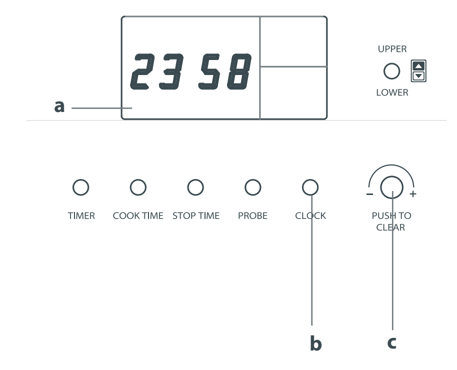
Il faut mettre l'horloge à l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

Pour mettre l'horloge à l'heure

1 Pendant que les deux-points (:) clignotent, faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** jusqu'à affichage de l'heure correcte.

2 Appuyer sur le bouton CLOCK (horloge) pour mettre le four à l'heure ou patienter huit secondes et l'horloge se mettra à l'heure automatiquement.

Se reporter à la section « Paramètres de préférence de l'utilisateur » pour savoir comment passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures.



a Affichage d'horloge

b bouton **CLOCK** (horloge)

- permet de mettre l'horloge à l'heure

c **PUSH TO CLEAR**

- tourner ce bouton pour mettre à l'heure : l'horloge, le minuteur, la sonde thermique, le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

- appuyer sur ce bouton pour effacer l'affichage

Utilisation des commandes du four

Dans les fours doubles, les boutons de gauche contrôlent le four du haut et les boutons de droite contrôlent le four du bas. Appuyer sur le bouton de sélection de la cavité du four permet de basculer entre les cavités du four, par exemple, pour configurer les programmes automatiques.

a bouton **TIMER** (minuteur)

b bouton **COOK TIME** (temps de cuisson)

c bouton **STOP TIME** (heure d'arrêt)

d bouton **PROBE** (sonde)

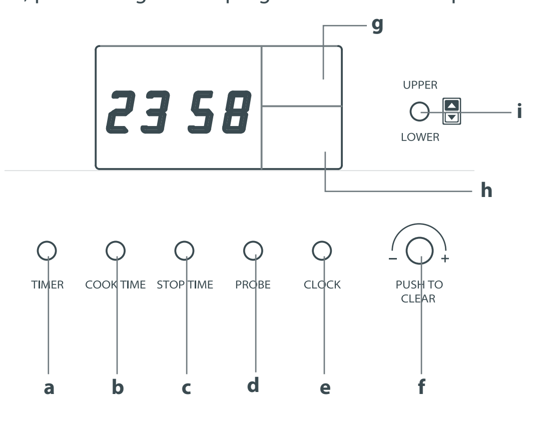
e bouton **CLOCK** (horloge)

f bouton **PUSH TO CLEAR** (tourner/appuyer)

g Affichage de la cavité supérieure du four

h Affichage de la cavité inférieure du four

i Bouton de sélection de la cavité du four – appuyer sur ce bouton pour basculer entre les réglages des cavités supérieure et inférieure



Seuls les modèles doubles disposent des options **g**, **h**, et **i**

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé à tout moment, même si le four n'est pas allumé.

Pour régler le minuteur

1. Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuteur). Le symbole **TIMER** (minuteur) et les deux-points clignotent dans l'affichage de l'horloge.
2. Tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** jusqu'à affichage du temps nécessaire. Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuteur) ou patienter huit secondes jusqu'à ce que le réglage soit adopté et que le minuteur commence son compte à rebours.
3. Pour annuler le minuteur, appuyer sur le bouton **TIMER** puis sur le bouton **PUSH TO CLEAR**.
4. Une fois que le temps fixé est écoulé, les symboles **TIMER** et 0:00 clignoteront et le four émettra un signal sonore. Appuyer sur le bouton **TIMER** ou sur le bouton **PUSH TO CLEAR** pour faire cesser le signal sonore et mettre le minuteur à zéro. **Le minuteur n'éteint pas le four.**

Utilisation du four – avant de commencer

Fonctions de four

CUISSON



AERO PURE : ventilateur et élément chauffant du ventilateur
Un élément chauffant dissimulé entourant le ventilateur au fond du four réchauffe l'air qui est ensuite ventilé dans la cavité. La température homogène garantit un milieu de cuisson idéal pour obtenir des gâteaux bien montés et uniformément dorés. Les biscuits sont croustillant s à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, la viande et la volaille sont délicieusement dorées et grésillantes tout en restant juteuses et tendres. Les ragoûts sont cuits à la perfection et le réchauffage est rapide et efficace. La fonction AERO PURE est la fonction à choisir pour la cuisson sur plusieurs grilles et la cuisson de plats entièrement cuisinés au four. La fonction AERO PURE est excellente pour faire cuire un « angel food cake » (gâteau des anges).



CUISSO AERO : ventilateur et éléments chauffants supérieur et inférieur
Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud des éléments chauffants dissimulés supérieurs extérieur et inférieur et le répartir ainsi dans toute la cavité du four. Les aliments cuits à la fonction CUISSO AERO ont tendance à dorer plus rapidement que ceux cuits à la fonction CUISSO NORMAL traditionnelle. Utiliser la fonction CUISSO AERO à une basse température, à savoir de 50 °C (125 °F), pour déshydrater les fruits, légumes et herbes.



CUISSO NORMAL : éléments chauffants supérieur et inférieur
La chaleur vient des éléments chauffants dissimulés supérieurs extérieur et inférieur. La fonction CUISSO NORMAL est la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les gâteaux. Pour faire cuire sur deux grilles, arranger les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas directement les uns sur les autres. La fonction CUISSO NORMAL est idéale pour les aliments qui requièrent une cuisson longue ou à basse température, comme les meringues et les cakes riches.



AERO GATEAU : ventilateur et élément chauffant inférieur
Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément chauffant dissimulé inférieur dans tout le four. Cette fonction est excellente pour les pâtisseries douces et salées, pour les pains, brownies et biscuits que l'on souhaite extra moelleux.



CUISSO GATEAU : élément chauffant inférieur
La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Il s'agit là d'une fonction de cuisson traditionnelle, convenante aux recettes élaborées dans des fours plus anciens. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, ne faire cuire que sur une seule grille à la fois. Cette fonction convient parfaitement aux aliments exigeant une cuisson délicate et à base de pâte, comme les tartes à la crème, les tourtes, les quiches et les cheese-cakes ou tout aliment ne nécessitant pas d'être exposé à la chaleur directe et d'être doré sur le dessus.

RÔTISSAGE

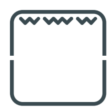


RÔTIR
La fonction RÔTIR est un programme en deux temps. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. La première étape de grillage de 20 minutes saisit et dore la viande, et caramélise les jus sur l'extérieur de la viande ; ensuite, la température s'abaisse à la température sélectionnée pour le reste de la cuisson, préparant ainsi un rôti moelleux et juteux ayant énormément de goût. Cette fonction est également excellente pour la cuisson de légumes. Après la saisie initiale, la viande est légèrement dorée.

GRIL



GRIL : élément chauffant intérieur supérieur
La fonction GRIL fournit une chaleur intense provenant de la zone intérieure de l'élément chauffant supérieur. Excellente lorsque l'on a besoin de faire griller rapidement une ou deux portions de ses plats préférés habituels, comme des blancs de poulet croustillants ou un steak.



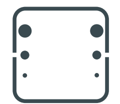
MAXI GRIL : éléments chauffants supérieurs intérieur et extérieur
La fonction MAXI GRIL fournit une chaleur intense provenant de tout l'élément chauffant supérieur. C'est la fonction de cuisson la mieux indiquée pour terminer de nombreux plats, par exemple pour dorer le dessus d'un gratin de pommes de terre et d'une « frittata ». Utiliser la fonction MAXI GRIL pour rôtir du pain ou griller du poulet, du poisson ou un steak.



AERO GRIL : ventilateur et éléments chauffants supérieurs intérieur et extérieur
La fonction AERO GRIL produit des aliments ayant un fini semblable à celui d'une rôtisserie. La viande, la volaille et les légumes se cuisent merveilleusement bien ; les aliments sont croustillants et dorés sur l'extérieur tout en restant moelleux et tendres au centre. Essayer cette fonction de cuisson pour un poulet entier ou un filet de bœuf.



CHAUD
La fonction CHAUD produit une chaleur faible homogène de 75 °C (165 °F). Utiliser cette fonction pour conserver au chaud les aliments cuits, pour réchauffer les assiettes ou les plats. Pour réchauffer les aliments froids, utiliser la fonction AÉRO PURE et passer à la fonction CHAUD uniquement lorsque les aliments sont extrêmement chauds, étant donné que cette fonction ne réchauffera pas les aliments froids à une température suffisamment élevée pour tuer toutes les bactéries nocives.



AUTO NETTOY
Ce four offre un cycle autonettoyant pyrolytique qui élimine la saleté et les souillures normalement associées au nettoyage du four. Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures très élevées. Ce qui fait dissiper et décomposer les dépôts de souillures et de graisse. Un éliminateur de fumée ainsi qu'un système de ventilation dynamique éliminent les odeurs. Pour savoir comment utiliser la fonction AUTO NETTOY, se reporter à la section « Entretien et nettoyage ».

Ventilateur de refroidissement

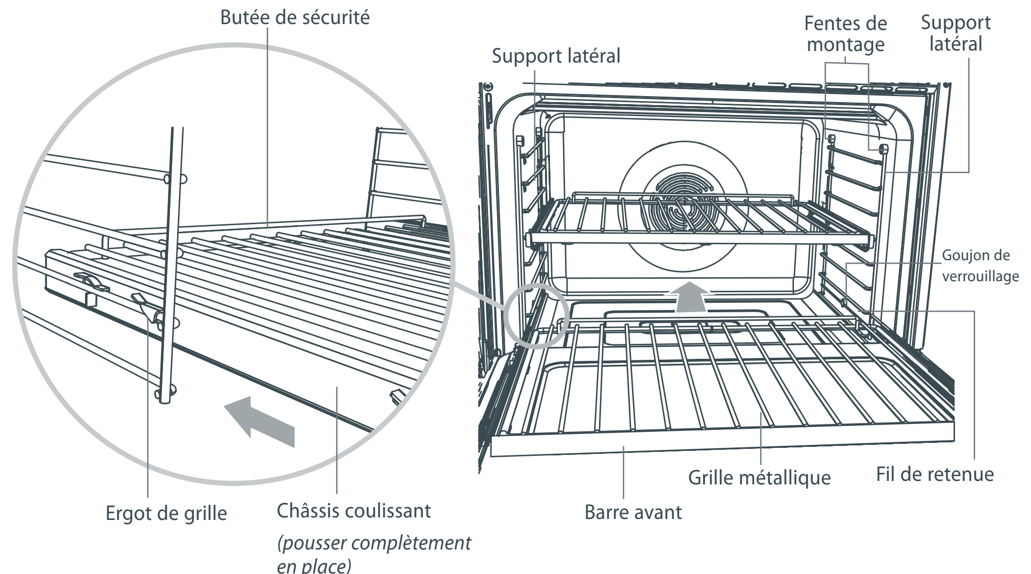
Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche et fait sortir l'air en dessous de la porte du four pendant la plupart des fonctions de four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'extinction du four pour refroidir la porte et le tableau de commande.

Positionnement des grilles

Placer les grilles coulissantes télescopiques sur les supports-grilles latéraux offre un choix de huit positions de cuisson. Se reporter à la section « Directives de cuisson » pour connaître les positions de grilles recommandées.

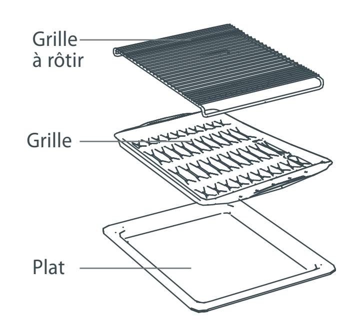
Positionnement des grilles

- Toujours positionner les grilles du four AVANT de faire chauffer le four.
- Pour retirer une grille coulissante, la saisir par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le châssis coulissant ensemble), la soulever et la sortir du four.
- Pour remettre une grille coulissante en place dans le four correctement, la positionner de manière à ce que la barre avant soit dirigée vers soi, comme l'indique le schéma.
- Vérifier que le châssis coulissant n'est pas étendu.
- Vérifier la butée de sécurité (comme l'indique le schéma) pour s'assurer que la grille se trouve à l'endroit.
- Positionner la grille de manière à ce qu'elle soit nivelée et que les ergots des grilles arrière des deux côtés du châssis coulissant reposent sur les supports-grilles latéraux (comme l'indique le schéma).
- Ensuite, faire glisser la grille coulissante jusqu'au fond du four jusqu'à ce que les ergots des grilles avant se mettent bien en place.
- Remarque : en général, les positions de grilles dans le haut du four sont adaptées pour le grillage. Celles du milieu ou du bas conviennent pour la pâtisserie, les rôtis et les ragoûts.
- Par mesure de sécurité, les grilles métalliques et les châssis coulissants télescopiques sont construits ensemble comme un tout et ne sont pas séparables. Ce qui signifie que, lorsqu'elles sont correctement installées sur les supports-grilles latéraux, les coulisses empêcheront les grilles métalliques de basculer quand on les tire à soi.
- Pour empêcher les ergots de basculer des supports latéraux, veiller à faire glisser les grilles vers l'avant horizontalement.



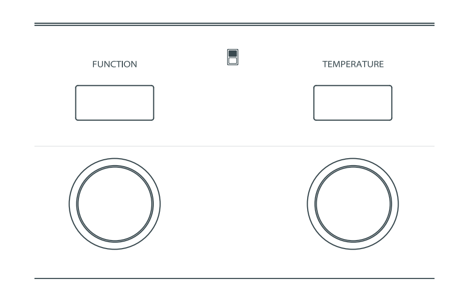
Sélection des plats allant au four adéquats

La taille, la forme et le matériau des plats allant au four affecteront le temps de cuisson.



- Le système gril/rôtissage à trois éléments fournis avec ce four (composé d'un plat, d'une grille et d'une grille à rôtir) est conçu de façon à diminuer les éclaboussures et la fumée et est, par conséquent, idéal pour faire griller ou rôtir. Il est recommandé de placer la viande sur la grille à rôtir (sur le dessus du plat ou de la grille) pour permettre à l'air chaud de circuler autour d'elle. Cela lui donne une couleur dorée uniforme et le même résultat qu'avec une rôtisserie.
- De temps en temps, il est possible de n'utiliser que deux éléments du système. Par exemple, pour rôtir un grosse dinde, n'utiliser que le plat et la grille pour une plus grande stabilité.
- Le temps de cuisson est le plus rapide avec des plats métalliques allant au four. Les plats allant au four de couleur foncée ou ceux ayant un fini mat absorbent la chaleur et dorent les aliments, particulièrement sur la base, plus rapidement que les plats brillants.
- Un fini brillant peut mieux convenir pour certains gâteaux et biscuits étant donné qu'il reflète de la chaleur et offre une surface de cuisson moins intensive.
- Avec des plats allant au four de couleur foncée, il peut être nécessaire de réduire la température du four de 10 °C (25 °F). Il peut être également nécessaire de rallonger le temps de cuisson de deux minutes.
- Les grilles à biscuits ou plats allant au four à surface isolée risquent d'augmenter la longueur du temps de cuisson.
- Utiliser des plats en verre ou céramique pour les aliments ne nécessitant une croûte dorée foncée (par ex. soufflé ou lasagnes).

Sélection de fonction et de température



- Pour sélectionner une fonction, tourner le bouton des fonctions du four.
- Pour sélectionner une température, tourner le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour les modèles à deux fours, les boutons sur la gauche sont pour le four du haut et les boutons sur la droite sont pour le four du bas.
- Se reporter à la section « Directives de cuisson » pour connaître les fonctions et températures recommandés.

Préchauffage du four

- Préchauffer le four lors de l'utilisation des fonctions de cuisson suivantes : AERO PURE, CUISSO AERO, CUISSO NORMAL, AERO GATEAU et CUISSO GATEAU. Ces fonctions sont munies d'un préchauffage rapide : le four chauffera à 175 °C (350 °F) en 10 minutes environ et à 225 °C (425 °F) en 15 minutes environ.
- Lorsque le four est en préchauffage, la température sélectionnée s'affiche en alternance avec la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température sélectionné, un signal sonore se fera entendre et l'anneau lumineux autour du bouton de température passera de rouge à blanc.
- Pour augmenter la température du four pendant la cuisson, suivre les étapes suivantes pour réactiver le préchauffage rapide :

1. Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF.
2. Attendre que l'éclairage de l'affichage s'éteigne.
3. Sélectionner ensuite les nouveaux réglages.

Utilisation des fonctions du four

Cuisson     

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, toujours préchauffer le four à la température recommandée dans la recette.
- S'assurer que les moules à gâteaux ne se touchent pas les uns les autres ni ne touchent les parois du four en les décalant sur les grilles.
- Lors de l'utilisation de la fonction CUISSO NORMAL et de la cuisson sur plus d'une grille (par ex. gâteaux fourrés), décaler les moules à gâteaux de manière à ce que l'un ne se trouve pas directement au-dessus de l'autre.
- La fonction AERO PURE convient parfaitement à la cuisson sur plusieurs grilles étant donné que la température à l'intérieur de la cavité est homogène.
- Ne pas ouvrir la porte du four jusqu'aux ¾ au moins du temps de cuisson recommandé.
- Pour faire cuire des recettes doubles, particulièrement pour les biscuits, il est peut-être nécessaire d'augmenter le temps de cuisson de deux minutes.
- La circulation de l'air des fonctions à convection (AERO) chauffe et dore les aliments plus rapidement que les fonctions sans convection.
- Pour convertir des recettes de CUISSO NORMAL à CUISSO AERO, la température du four peut normalement être diminuée de 10 °C (25 °F) ; le temps de cuisson sera le même. Pour certaines recettes, il vaut peut-être mieux diminuer le temps de cuisson de plusieurs minutes et ne pas changer la température du four. Pour les recettes nécessitant des temps de cuisson plus longs (plus d'une heure par exemple), les meilleurs résultats possibles d'obtiendront en diminuant légèrement les deux.
- Les saveurs et odeurs des aliments ne se transfèreront pas entre les différents aliments cuits avec les fonctions à convection. En règle générale, la fonction AERO PURE est excellente pour les dindes et la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles ; la fonction CUISSO AERO dore bien les plats et est idéale pour les plats nécessitant moins d'une heure de cuisson ; la fonction CUISSO NORMAL est généralement la fonction à sélectionner pour les aliments délicats et ceux qui nécessitent un temps de cuisson de plus d'une heure.

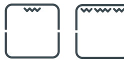
Important !

Ne pas placer de papier d'alu, de plats ayant des qualités réfléchissantes ou tout autre objet sur la sole du four et ce, pour éviter toute accumulation de chaleur qui endommagera l'émail vitrifié de façon permanente.

Rôtissage 

La fonction RÔTIR produira un rôti moelleux et juteux ayant énormément de goût.

- Placer la viande sur le système gril/rôtissage sur une grille de manière à ce que le dessus du rôti se trouve au centre du four ou plus bas.
- Les morceaux tendres doivent être cuits à haute température rapidement, tandis que les morceaux plus coriaces nécessitent une température inférieur pour un temps de cuisson plus long.
- Utiliser la sonde thermique pour obtenir les meilleurs résultats possibles – fini l'estimation au jugé de la cuisson du rôti. Se reporter aux instructions de la section « Utilisation de la sonde thermique ».
- Les morceaux de viande épais prennent plus longtemps à cuire que les morceaux minces du même poids.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus longtemps à cuire que les rôtis avec os.
- La volaille doit toujours être bien cuite avec les jus coulant clairs à une température interne de 75 °C (170 °F).
- Le rôtissage utilise une chaleur sèche. Ne pas ajouter d'eau au rôti et ce, pour éviter un effet de vapeur.
- Les légumes sont excellent lorsqu'ils sont cuits en fonction RÔTIR. Il est également possible de les placer autour de la viande sur le système de gril/rôtissage. Faire ceci au milieu de la cuisson d'un grand morceau de viande qui prend plus longtemps que deux heures pour cuire de manière à ne pas cuire les légumes de trop. Noter que les légumes seront dorés et cuiront plus lentement si la phase de saisie initiale a été omise.
- En fonction RÔTIR, la saisie initiale est chaude pour les sacs à rôtir. Utiliser la fonction AERO PURE, CUISSO AERO ou CUISSO NORMAL pour utiliser les sacs à rôtir ou les sacs à four et suivre les instructions du fabricant.

Gril   

L'utilisation des fonctions GRIL, MAXI GRIL et AERO GRIL offre une alternative plus saine à la friture. C'est également une excellente façon de cuire les légumes. La fonction AERO GRIL convient particulièrement bien aux aliments que l'on cuirait à la poêle, au barbecue ou à la rôtisserie. Toujours griller avec la porte du four complètement fermée. Noter que les niveaux de puissance sont exprimés en pourcentage de LO (50 % de puissance) à HI (100 % de puissance) en fonctions GRIL et MAXI GRIL. Pour griller, la température est sur HI mais il est possible de diminuer la chaleur pour convenir aux besoins. Il est recommandé de placer les aliments sur le système gril/rôtissage à trois pièces. En fonction GRIL et MAXI GRIL, les meilleurs résultats possibles peuvent être obtenus en préchauffant le gril pendant cinq minutes environ avant de commencer la cuisson.

- Avec des plats et moules en verre ou en céramique, s'assurer qu'ils peuvent supporter la forte température du gril.
- Pour empêcher les aliments de coller, vaporiser la grille avec un léger film d'aérosol de cuisine anti-adhésif.
- Pour éviter de percer la viande et laisser les jus s'échapper, utiliser une pince ou une spatule pour retourner la viande à la moitié du temps de cuisson.

Conseils pour déshydrater les fruits

- Pour obtenir des fruits déshydratés de haute qualité, sélectionner que des fruits mûrs sans taches.
- Bien laver les fruits et les sécher en tapotant. Les éplucher le cas échéant. Les fruits non épluchés prendront plus longtemps à se déshydrater. Retirer les noyaux, les queues ou les pépins le cas échéant. Placer les fruits sur une grille à pâtisserie sur une grille du four.
- Il est recommandé d'utiliser la fonction AERO PURE ou CUISSO AERO à 50 °C (125 °F).

Conseils pour l'apprêt du pain

- Le four offre un milieu fermé idéal pour apprêter le pain.
- Préchauffer le four en fonction CUISSO NORMAL à 30 °C (100 °F). Lorsque l'on est prêt à faire lever la pâte, mettre la température sur OFF, en laissant le bouton de fonctions de four sur CUISSO NORMAL, et placer la pâte dans un bol couvert sur une grille du four chaud. Le four sera à la température parfaite pour faire lever la pâte et il est si bien isolé qu'il restera chaud pendant plusieurs heures.

Remarque : certaines recettes recommandent de mettre de l'eau ou de la glace dans le four avec le pain durant la cuisson. L'humidité additionnelle améliore la croûte du pain. Il faut placer de l'eau ou de la glace dans un plat résistant à la chaleur et sur une grille de four en position 1 ou 2. Ne pas le placer directement sur la sole du four. Placer de l'eau, de la glace ou tout plat directement sur la sole du four endommagera l'émail vitrifié de manière permanente.

Utilisation de la sonde thermique

Utiliser la sonde thermique pour juger avec précision le degré de cuisson de la viande. La sonde peut être utilisée avec les fonctions AERO PURE, CUISSO AERO, RÔTIR, AERO GRIL et CUISSO NORMAL.

a Sonde métallique
b Fiche
c Poignée
d Câble

1 Sélectionner la fonction et la température du four. Préchauffer le four le cas échéant. Ne pas oublier que les fonctions RÔTIR et AERO GRIL ne nécessitent pas de préchauffage.
2 Insérer la sonde thermique métallique horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue, il est donc important que la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. S'assurer que la sonde ne touche pas d'os (mettre la sonde à une distance de 1,5 cm de l'os), de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.
3 Placer la viande sur le système de gril/rôtissage.
4 Lorsque le four a été préchauffé (le cas échéant) à la température de réglage, placer le système de gril/rôtissage dans le four et insérer la fiche de la sonde dans la prise à cet effet, à l'aide d'un gant isolant si le four est chaud. La prise de sonde se trouve sur la gauche du four, juste sous la grille en position 7. S'assurer que la sonde est complètement enfoncée dans la prise, puis fermer la porte du four.
5 Pour les modèles à deux fours, sélectionner le four du haut ou du bas à l'aide du bouton de sélection des fours.
6 Appuyer sur le bouton **PROBE** sur le tableau de commande. La température préréglée de 65 °C (150 °F) et le symbole PROBE s'allumeront dans l'affichage. Pour sélectionner une température de cuisson interne différente de la température programmée, faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pendant que le symbole **PROBE** clignote. Pour connaître les directives de température, se reporter à la section « Directives de cuisson ».
7 Durant la cuisson, l'affichage indiquera la température interne réelle de la viande. Pour voir la température interne programmée, appuyer sur le bouton **PROBE**.
8 Le four émettra des bips et d'éteindra automatiquement lors la viande atteint la température interne programmée. Les affichages de la température et de fonctions du four demeureront allumés et la lampe du four s'éteindra.
9 Remettre le four en fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton **PUSH TO CLEAR**. Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF.

Pour annuler le réglage de la sonde avant obtention de la température programmée, appuyer sur le bouton **PROBE** et ensuite sur le bouton **PUSH TO CLEAR**.

Conseils quant à l'utilisation de la sonde thermique

- La sonde thermique peut être utilisée avec les fonctions de cuisson automatiques. Si la viande atteint la température programmée avec l'heure d'arrêt, la sonde éteindra le four.
- Étant donné que la température interne de la viande continuera à monter de 2 à 8 °C (5 à 15 °F) après l'avoir retirée du four, il faut donc en tenir compte dans les calculs. La recouvrir de papier d'alu et la laisser reposer entre 15 et 20 minutes.

Important !

- ***Utiliser uniquement la sonde thermique livrée avec le four. On peut se procurer une sonde thermique chez un revendeur Fisher & Paykel ou la faire remplacer au titre de la garantie dans un centre de service autorisé Fisher & Paykel.***
- ***Tenir la sonde par la poignée lorsqu'on l'insère dans ou la retire des aliments et de la prise de la sonde thermique.***
- ***Ne pas oublier de retirer la sonde thermique du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.***
- ***Ne pas entreposer la sonde dans le four.***
- ***N'utiliser la sonde qu'avec des aliments entièrement décongelés.***
- ***Laver la sonde thermique dans une solution d'eau savonneuse. La sonde NE VA PAS au lave-vaisselle.***

Cuisson automatique

La cuisson à durée automatique (démarrage retardé) allumera et éteindra le four en fonction des périodes que l'on a programmées.

Pour régler la cuisson à durée automatique

1. Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Dans les modèles à deux fours, il est important de sélectionner le four du haut ou le four du bas.
3. Sélectionner la fonction et la température du four.
4. Décider de la durée de la cuisson des aliments en prévoyant, le cas échéant, le temps de préchauffage.
5. Appuyer sur le bouton **COOK TIME** et faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pour sélectionner cette période. Il n'est pas nécessaire d'établir une heure de départ.
6. Appuyer sur le bouton **STOP TIME** et faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pour sélectionner l'heure à laquelle le four cessera la cuisson.

Remarque : il faut fixer cette heure d'arrêt en moins de huit secondes, à défaut de quoi les réglages du temps de cuisson seront automatiquement adoptés. Pour annuler les réglages du temps de cuisson, tourner les boutons de fonctions et de températures du four en position ARRET/OFF, tel que décrit dans la section « Annuler la cuisson automatique ».

Lorsque la cuisson automatique est programmée

- Les boutons de fonctions et de températures du four fonctionneront toujours (comme pendant le fonctionnement manuel). Il est possible de les modifier avant ou pendant la cuisson et il est possible d'éteindre le four manuellement avant que le temps de cuisson programmé ne se soit écoulé.
- Avant le début de la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera DELAY, AUTO et l'heure actuelle. Les affichages de fonctions et de températures du four seront éteints et la lampe du four s'éteindra.
- Pendant la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera AUTO, COOK TIME et le temps de cuisson restant. Les affichages de fonctions et de températures du four s'illumineront et la lampe du four s'allumera.

Lorsque la cuisson automatique est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le four émettra des bips et s'éteindra. Les affichages de fonctions et de températures du four seront éteints et la lampe du four s'éteindra. L'affichage de l'horloge fera clignoter COOK TIME et AUTO.
- Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF. La lampe du four restera allumée pendant huit secondes puis s'éteindra lorsque le four retourne au fonctionnement manuel.

Cuisson à arrêt automatique

Il est possible de régler le four à l'option cuisson à arrêt automatique à tout moment pendant la cuisson ou au moment d'allumer le four.

Pour régler la cuisson à arrêt automatique

1. Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Dans les modèles à deux fours, il est important de sélectionner le four du haut ou le four du bas.
3. Sélectionner la fonction et la température du four.
4. Appuyer sur le bouton STOP TIME et faire tourner le bouton PUSH TO CLEAR pour sélectionner l'heure à laquelle cessera la cuisson.

Lorsque la cuisson à arrêt automatique est programmée

- Pendant la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera AUTO, COOK TIME et le temps de cuisson restant. Les affichages de fonctions et de températures du four s'illumineront et la lampe du four s'allumera.

Lorsque la cuisson à arrêt automatique est terminée

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émettra des bips et s'éteindra. Les affichages de fonctions du four et de température seront éteints et la lampe du four s'éteindra. L'affichage de l'horloge fera clignoter COOK TIME et AUTO.
- Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF. La lampe du four restera allumée pendant huit secondes puis s'éteindra lorsque le four retourne au fonctionnement manuel.

Annuler la cuisson automatique

Pour annuler la cuisson à durée automatique et à arrêt automatique, faire tourner les boutons de fonctions et de températures du four en position ARRET/OFF. Au bout de huit secondes, l'affichage d'horloge reviendra à l'heure actuelle et le four reviendra au fonctionnement manuel.

Important!

- ***Éviter des aliments qui s'abîmeront avant que le cycle de cuisson commence. Les aliments traditionnels à éviter comprennent ceux contenant des œufs et des produits laitiers, les potages veloutés, les viandes cuites ou crues, la volaille et le poisson.***
- ***Si la cuisson ne commence pas immédiatement, ne placer dans le four que des aliments très froids ou congelés. La plupart des aliments non congelés ne doivent jamais rester plus de deux heures dans le four avant que la cuisson ne commence.***
- ***Ne pas laisser les aliments rester dans le four pendant plus d'une heure après la fin de cuisson. La cuisson automatique ne convient pas aux aliments nécessitant d'être cuits dans un four préchauffé (par ex. des produits de boulangerie et de pâtisserie délicats).***

Directives de cuisson

Les recommandations figurant les tables suivantes ne sont que des directives. Plusieurs facteurs affectent le temps et la température exacts requis pour cuire au four, rôtir et griller. Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage et être prêt à ajuter les réglages du four et les temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Cette table permet de faire correspondre les exigences de cuisson à la fonction de cuisson la plus appropriée. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Autre méthode

Cuisson		AERO PURE	CUISSO AERO	CUISSO NORMAL	AERO GATEAU	CUISSO GATEAU	RÔTIR	GRIL	MAXI GRIL	AERO GRIL
Pain (petits pains)	une grille	○	○	●						
	deux grilles	●								
Pain		○	○	●						
Biscuits/Muffins/ biscuits au sucre	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Petites génoises individuelles/ petits gâteaux	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Gâteau fourré (moules ronds de 8"/20cm ou 9"/23cm)	une grille	○		●						
	deux grilles	○		●						
Angel food cake (gâteau des anges)		●		○						
Quatre-quarts				●						
Gâteau fourré (moule de 9" x 13"/23x33cm)		○	○	●						
Gâteau au beurre ou au chocolat		○		●						
Cake riche				●		○				
Brownie (moule de 9" x 13"/23x33cm)		●		○	○					
Meringues		●		○						
Tarte aux fruits (deux croûtes)			●	○						
Tarte à la citrouille	à partir de zéro					●				
	congelé									
Tarte à la crème anglaise				●	○	○				
Cheese-cake au four					●	○				
Crème caramel et crème brûlée (au « bain-marie »)					○	●				
Croûte de tarte					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagnes		○	●	○						
Ragoût au four		●	○	○						
Légumes			●	○						
Plat entièrement cuit au four		●								

Cette table permet de faire correspondre les exigences de cuisson à la fonction de cuisson la plus appropriée. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Autre méthode

	AERO PURE	CUISSO AERO	CUISSO NORMAL	AERO GATEAU	CUISSO GATEAU	RÔTIR	GRIL	MAXI GRIL	AERO GRIL
Rôtissage									
Rôti de bœuf/porc/agneau	○	○	○			●			○
Poulet rôti (entier)	○	○	○						●
Poulet rôti (morceaux)	○	○	○				○	○	●
Dinde rôtie	●		○						
Légumes	○	○	○			●			●
Gril									
Steak/Côtelettes/Escalopes							○	●	
Poisson							○	●	○
Steak haché							○	●	○
Légumes							○	●	○
Toast							○	●	

Directives de cuisson

AERO PURE		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9″x5″ /23x13cm	3	350	175	40-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9″ x 5″/23x13cm	3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre	une grille	4	375	175	6-10
	deux grilles	2 et 6	375	175	7-11
	trois grilles	2, 4 et 6	375	175	8-12
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8″/20cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9″/23cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9″ x 13"/23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau de Savoie sans matières grasses		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Brownie (moule de 8″ x 8"/20x20cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Angel food cake (moule à cheminée de 10″ x 4″/25x10cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	350	175	37-47
Meringues		4	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425 puis 375	215 puis 190	20 puis 25
	congelé	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelé	4	375	175	18-25
Lasagnes		4	350-375	175-190	40-50
Ragoût au four		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		4	350-375	175-190	30-60

CUISSO AERO		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9″x5″ /23x13cm	2	325-350	170-175	35-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9″x5″ /23x13cm	2 ou 3	350-375	180-190	30-45
Pain de maïs		4	400-425	210-215	20-25
Biscuits		4	400-425	210-215	8-10
Muffins, larges		3	375	175	20-25
Scones		4	400-425	210-215	8-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8″/20cm)	une grille	4	340	170	32-38
	deux grilles	4 et 6	340	170	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9″/23cm)	une grille	4	340	170	27-33
	deux grilles	4 et 6	340	170	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9″ x 13"/23x33cm)		4	340	170	32-38
Gâteau de Savoie sans matières grasses		4	325-350	160-175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	60-75
	préparation pour gâteau	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (moule de 8″ x 8"/20x20cm)		4	325-350	160-175	20-25
Meringues		2	250	120	60
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	400 puis 350	200 puis 175	20 puis 25
	congelé	2	350	175	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-12
	congelé	4	375	175	18-20
Lasagnes		4	350-375	175-190	35-40
Ragoût au four		3	350	175	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-50

Directives de cuisson

CUISSO NORMAL		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9" x 5" /23x13cm	2 ou 3	350	175	40-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9" x 5" /23x13cm	2 ou 3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	15-20
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8"/20cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9"/23cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9" x 13"/23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau de Savoie sans matière grasse		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Cake riche		4	275-300	135-150	3-6 hrs
Brownie (moule de 8" x 8"/20x20cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Angel food cake (moule à cheminée de 10" x 4"/25x10cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	325-350	160-175	37-47
Meringues		2	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425 puis 375	215 puis 190	20 puis 25
	congelé	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelé	4	375	175	18-25
Lasagnes		3 ou 4	350-375	175-190	40-50
Ragoût au four		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-60

AERO GATEAU		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Fond de tarte	cuite « à blanc »	4	350	175	20-30
Tarte à la citrouille	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4 puis 2	350 puis 375	175 puis 190	20-30 puis 30-35
Cheese-cake au four	(au « bain-marie »)	3	300	150	55-60
Quiche	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	350	175	20-30 puis 20-30
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-15
	congelé	4	350	175	18-25
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45

CUISSO GATEAU		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Croûte de tarte	cuite « à blanc »	4	375	190	20-30
Tarte à la crème anglaise		2	430 puis 300	220 puis 150	10 then 30
Cheese-cake au four	(au « bain-marie »)	3	325	160	55-60
Quiche	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	375	190	20-30 puis 30-35
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45
Cake riche		4	275-300	135-150	3-6 heures

Directives de cuisson

MAXI GRIL et GRIL	Grille	Réglage grill	Temps (minutes)
Bœuf			
Steaks - saignants	7	HI	8-10
Steaks – à point	6 ou 7	HI	10-15
Hamburgers – steaks hachés	6 ou 7	HI	12-15
Agneau			
Côtelettes – à point	7	HI	15-20
Côtelettes – bien cuites	7	HI	20-25
Porc			
Côtelettes – bien cuites	7	HI	15-20
Rouelle de jambon	6 ou 7	HI	15-20
Bacon	7	HI	4-7
Saucisses			
Saucisses	6 ou 7	HI	10-15
Poisson			
Filets	6 ou 7	HI	8-12
Entiers	6 ou 7	HI	15-20

AERO GRIL		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Bœuf					
Rôti désossé 450 à 1 800 g (1-4 lb)	saignant	4	325	160	18-32 par livre/ 450g
	à point	4	325	160	25-40 par livre/ 450g
	bien cuit	4	325	160	30-55 par livre/ 450g
Agneau					
Côtelettes – à point		6 ou 7	400-440	200-225	15-20
Côtelettes – bien cuites		6 ou 7	400-440	200-225	20-25
Carré – à point		5	400-410	200-210	20-30
Porc					
Côtelettes – bien cuites		6 ou 7	375-410	190-210	20-25
Poulet					
Entier		3	340-360	170-180	30-35 par livre/ 450g
Morceaux désossés		5	350-375	175-190	30-50
Morceaux avec os		5	350-375	175-190	30-50
Poisson					
Filets		6 ou 7	400-425	200-220	8-12
Entier		6 ou 7	400-425	200-220	15-20

Rôtissage de viande

Il est recommandé d’utiliser la sonde thermique pour juger de manière exacte la cuisson de viande préférée. Le « temps de cuisson par lb/450 g » est approximatif et ne doit être utilisé que pour estimer le moment où la viande sera prête. La cuisson avec les fonctions RÔTIR, AERO PURE, CUISSO AERO et AERO GRIL prendra moins de temps qu’avec la fonction CUISSO NORMAL.

	Grille	Temp °F du four	Temp °C du four	Temp °F de sonde	Temp °C de sonde	Temps (minutes par lb)(450 g)	Meilleure fonction
Bœuf							
Rôti désossé - saignant	3	325	160	130-140	54-60	18-32	RÔTIR
Rôti désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	25-40	RÔTIR
Rôti désossé – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	30-55	RÔTIR
Côte de bœuf – saignante	3	325	160	130-140	54-60	15-30	RÔTIR
Côte de bœuf – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	RÔTIR
Côte de bœuf – bien cuite	3	325	160	165-175	74-79	25-40	RÔTIR
Gigot d'agneau							
Avec os – à point	3	325	160	150-160	65-70	18-28	RÔTIR
Avec os – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	20-33	RÔTIR
Désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	RÔTIR
Désossé – bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	RÔTIR
Veau							
À point	3	325	160	150-160	65-70	20-43	RÔTIR
Bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	RÔTIR
Poulet							
Entier	3	350-375	175-190	170	75	15-20	AERO PURE

	Grille	Temp °F du four	Temp °C du four	Temp °F de sonde	Temp °C de sonde	Temps (minutes par lb)(450 g)	Meilleure fonction
Dinde							
8-15 lb/~3.5-7 kg – sans farce	2	325	160	170	75	12-15	AERO PURE
8-15 lb/~3.5-7 kg – avec farce	2	325	160	170	75	15-20	AERO PURE
16-24 lb/~7-10 kg – sans farce	1	325	160	170	75	10-15	AERO PURE
16-24 lb/~7-10 kg – avec farce	1	325	160	170	75	15-20	AERO PURE
Porc							
Rôti désossé	3	325	160	160-175	71-79	30-45	CUISSO AERO
Venaison*							
Saignante	4	425	225	120-130	49-54	7½ par 1"/2,5 cm d'épaisseur	CUISSO AERO
Mi-saignante	4	425	225	130-140	54-60	9 par 1"/2,5 cm d'épaisseur	CUISSO AERO

*Saisir dans une poêle graissée à forte température avant de faire rôtir. La température interne de la venaison grimpe normalement plus haut vue la haute température de cuisson, par conséquent les réglages de la sonde recommandés sont plus bas que pour les autres viandes de cuisson saignante ou mi-saignante.

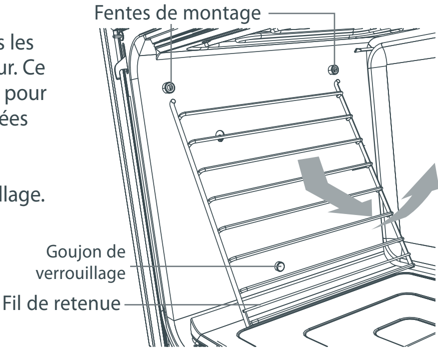
Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux

1 Pour retirer une grille coulissante, la saisir par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le châssis coulissant ensemble), la soulever et la sortir du four.

2 Pour retirer les supports latéraux, enfoncer délicatement le fil de retenue du dessous du goujon de verrouillage, puis basculer le chant le plus bas du support latéral vers le haut et l'extérieur vers le centre du four jusqu'à ce que le support soit pratiquement horizontal. Les broches sur le dessus sortiront en glissant des fentes de montage.

3 Pour remettre en place les supports latéraux, les tenir pratiquement à l'horizontale et repérer les broches dans les petites fentes de montage sur le haut de la cavité du four. Ce faisant, supporter le support de la main par en dessous, pour s'assurer que les deux broches sont parfaitement installées dans les fentes de montage.

4 Abaisser soigneusement les supports latéraux et placer délicatement le fil de retenue sous le goujon de verrouillage.



Important !

Ne pas abaisser les supports latéraux jusqu'à ce que les broches soient complètement insérées dans les fentes de manière à ne pas ébrécher l'émail vitrifié.

Nettoyage et entretien manuels

Important !

- ***Ne pas utiliser de produits de nettoyage durs/abrasifs, de cires, de tampons à récurer, de racloirs métalliques coupants, d'encaustique ou de produits à nettoyer les fours commerciaux, pour ne pas endommager les surfaces de manière permanente.***
- ***Si on choisit d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable, lire attentivement l'étiquette afin de s'assurer qu'il ne contient pas de composés de chlore. Ces derniers sont corrosifs et risquent d'endommager l'aspect du four. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable dans le même sens que le grain, d'un mouvement horizontal.***
- ***Ne pas nettoyer ni utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint d'étanchéité de porte ni les joints d'étanchéité (joints). Ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints car ils sont essentiels au maintien de l'étanchéité du four et à son bon fonctionnement.***
- ***Il est peut-être utile de verrouiller les commandes du four avant le nettoyage – se reporter à la section « Verrouillage du tableau de commande » dans la section « Paramètres de préférence de l'utilisateur » pour de plus amples détails.***

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Essuyer avec un chiffon humide propre et sécher avec un chiffon non pelucheux.
- Afin de diminuer les marques telles que les traces de doigts, utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable périodiquement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs et ce, pour éviter d'endommager la surface de manière permanente.

Nettoyage des surfaces en verre extérieures

- Utiliser une solution douce de détergent et d'eau chaude ; utiliser un produit de nettoyage pour vitres afin d'éliminer les taches et les traces de doigts.
- Sécher avec un chiffon doux non pelucheux.
- Ne pas utiliser de racloir métallique coupant pour nettoyer les surfaces en verre.

Remarque : l'intérieur du hublot de la porte du four sera nettoyé pendant un cycle d'autonettoyage.

Nettoyage des surfaces en émail vitrifié

Le revêtement de l'intérieur du four et la porte interne sont en émail vitrifié et se nettoient pendant le cycle d'autonettoyage.

Nettoyage des grilles coulissantes

Important !

Ne jamais laisser les grilles coulissantes dans le four lorsqu'un cycle d'autonettoyage est effectué. Dans ce cas, le fonctionnement des coulisses pourrait être compromis. S'il est nécessaire de lubrifier les coulisses, appliquer une mince couche d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout.

- Appliquer un produit de nettoyage pour chrome à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humides en suivant le mode d'emploi du fabricant. Essuyer et sécher. Pour les taches d'aliments incrustées, utiliser un tampon non métallique rempli de savon et humide, essuyer et sécher.
- Ne pas laver les grilles coulissantes au lave-vaisselle. Ne pas les immerger dans de l'eau savonneuse ni utiliser de produits pour nettoyer les fours. Retirer la graisse lubrifiante blanche réduira la longueur de vie des coulisses de grilles et les empêchera de fonctionner uniformément.

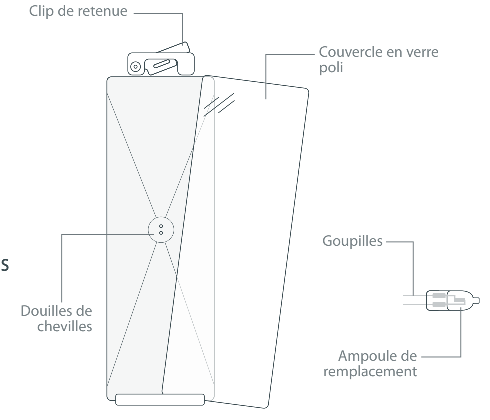
Nettoyage du système de gril/rôtissage et des supports latéraux

Les nettoyer à l'aide d'une solution de détergent et d'eau très chaude. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Remplacement des ampoules de lampes du four

Le four est éclairé par trois ampoules halogènes de 12 V/20 W. Ces dernières ont une très longue durée de vie; cependant, s'il est nécessaire d'en remplacer une, utiliser uniquement une ampoule de rechange disponible chez le revendeur Fisher & Paykel de votre région puis observer les étapes suivantes :

1. Laisser le four se refroidir complètement, puis l'éteindre au niveau du mur.
2. Sortir les grilles et les supports latéraux (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux ») et utiliser un petit tournevis à lame plate pour tordre et relever le clip de retenue au-dessus du couvercle en verre de la lampe tout en le maintenant pour l'empêcher de tomber. Le clip pivote dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir le schéma).
3. Soulever soigneusement la couvercle en verre pour le sortir de son support inférieur et retirer l'ampoule défectueuse.
4. En tenant l'ampoule de remplacement dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier (tout contact de l'ampoule avec les doigts diminuera sa longueur de vie), l'insérer à sa place.
5. Remettre le couvercle en verre en place et retordre le clip supérieur à sa place. La procédure est la même pour la lampe du haut de la cavité du four.



Remarque: le remplacement des ampoules du four n'est pas couvert par votre garantie.

Fonction AUTO NETTOY

- Un cycle d'autonettoyage prend en général cinq heures environ. Ce temps peut être réduit à quatre heures ou même entre quatre et cinq heures.
- Dans un double four, seul un des fours peut être en fonction autonettoyante te à la fois. Lorsqu'un des fours est en cycle d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être utilisé.

Important !

- ***Ne pas utiliser le four pour nettoyer d'autres pièces.***
- ***Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours. Ne pas utiliser de produit à nettoyer les fours commercial, revêtement de four ou revêtement de protection quelconque, dans et autour les parties du four.***
- ***Pendant un cycle d'autonettoyage, le four atteint des températures supérieures aux températures utilisées pour la cuisson. Dans de telles conditions, les surfaces risquent de devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à distance.***

Utilisation de la fonction AUTO NETTOY

1 Retirer du four les grilles, les supports latéraux (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux ») ainsi que tous les autres plats et ustensiles avant le commencer le cycle AUTO NETTOY. S'ils sont laissés dans le four, ils seront décolorés de manière permanente. Les grilles coulissantes du four risquent également de se raidir.

2 Essuyer tout renversement d'aliments ou de dépôts de graisse importants et ce, pour éviter de décolorer de manière permanence l'émail vitrifié. Cela, néanmoins, n'affectera pas la performance du four.

3 Sélectionner la fonction AUTO NETTOY en tournant le bouton de fonctions du four.

4 Sélectionner la température maximale à l'aide du bouton de réglage. s'affichera et celui-ci passera à lorsque le cycle commence. Les symboles DOOR LOCK et CLEAN apparaîtront sur l'affichage d'horloge et le temps restant commencera un compte à rebours.

Par mesure de sécurité, le verrou de la porte est automatiquement activé dès que la fonction AUTO NETTOY et la température sont sélectionnées.

5 À la fin du cycle d'autonettoyage, la porte se déverrouillera et le symbole DOOR LOCK disparaîtra. Les symboles CLEAN et 0:00 clignoteront dans l'affichage d'horloge et FIN NETTOY apparaîtra dans l'affichage de fonctions du four jusqu'à ce que le four revienne au fonctionnement manuel – pour ce faire, mettre les boutons de fonctions du four et de température en position ARRET/OFF.

6 Pendant le cycle AUTO NETTOY, les taches seront réduites à une petite quantité de cendres grises. Lorsque le four est froid, retirer les cendres avec une petite brosse ou un chiffon sec. Ensuite, essuyer le four avec un chiffon humide propre et sécher avec un chiffon non pelucheux.

7 Remettre les supports latéraux et les grilles coulissantes en place (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux »).

Pour annuler la fonction AUTO NETTOY avant le nettoyage soit terminé
Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF. La mention REFROIPOSNET apparaîtra sur l'affichage des fonctions du four et la porte restera verrouillée jusqu'à ce que la mention FIN NETTOY s'affiche.

Important !

Ne pas éteindre l'alimentation de secteur du four. Les ventilateurs sont essentiels au refroidissement du four.
Une fois que le four est refroidi ou en dessous de la température sûre, il reviendra à son fonctionnement normal et l'affichage de l'horloge indiquera l'heure actuelle.

Cycle d'autonettoyage court
Il est possible de sélectionner un cycle d'autonettoyage plus court si le four n'est que légèrement encrassé :

1 Sélectionner la fonction AUTO NETTOY en tournant le bouton de fonctions du four.
2 Tourner le bouton de température à sa position maximale. apparaîtra dans l'affichage.
3 Pendant que est affiché, appuyer sur le bouton **COOK TIME**. Les symboles COOK TIME et AUTO ainsi que les deux-points clignoteront.
4 Tourner le bouton PUSH TO CLEAR pour réduire le temps, lequel peut être de quatre à cinq heures.
5 Appuyer à nouveau sur le bouton **COOK TIME** ou attendre huit secondes pour adopter ce réglage et commencer le cycle d'autonettoyage. L'affichage de l'horloge indiquera le temps restant.

Autonettoyage – début retardé
Le four peut être réglé pour commencer un cycle d'autonettoyage à une heure qui convient :

1 Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2 Sélectionner la fonction AUTO NETTOY en tournant le bouton de fonctions du four.
3 Tourner le bouton de température à sa position maximale. apparaîtra dans l'affichage.
4 Pendant que est affiché, appuyer sur le bouton **STOP TIME** . Les symboles STOP TIME et AUTO ainsi que les deux-points clignoteront.
5 Sélectionner l'heure à laquelle le four cessera de chauffer en faisant tourner le bouton PUSH TO CLEAR . S'il reste du temps avant le début du cycle d'autonettoyage, les symboles AUTO et DELAY CLEAN apparaîtront sur l'affichage de l'horloge.

Important !

La porte du four n'est pas vérrouillée avant le commencement du cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que personne mettent quoi que ce soit dans le four pendant ce temps.

6 Au début du cycle d'autonettoyage, les symboles AUTO, DOOR LOCK et CLEAN s'afficheront et le temps restant commencera un compte à rebours.

Paramètres de préférence de l'utilisateur

Fonction SELECT UTILIS

La fonction SELECT UTILIS permet de configurer certains des paramètres affichés sur le tableau de commande du four.

Comment passer à la fonction SELECT UTILIS

1 S'assurer que les boutons de fonctions du four et de température sont à l'arrêt, qu'aucun programme automatique ne fonctionne et l'horloge affiche la bonne heure.

2 Appuyer sur les boutons **TIMER** et **CLOCK** et les maintenir tous deux enfoncés jusqu'à ce que four émette des bips (environ deux secondes). L'affichage de fonctions de four affichera SELECT UTILIS.

Utilisation du mode SABBAT

Ce mode est conçu pour les religions respectant un devoir de « ne pas travailler » le jour du sabbat.

Lorsque le four est en mode SABBAT

- Les affichages d'horloge, de température et de fonctions de four sont désactivés.
- Aucun signal sonore ne sera émis.
- Aucun message d'erreur ou changement de température ne s'affichera, cependant la température peut être ajustée.
- Si on règle le mode SABBAT lorsque la porte du four est ouverte, les lampes du four resteront allumées tandis que le four est en mode SABBAT. Si on règle le mode SABBAT lorsque la porte du four est fermée, les lampes du four resteront éteintes tandis que le four est en mode SABBAT.
- CUISSO NORMAL est la seule fonction de four disponible en mode SABBAT.

Comment régler le mode SABBAT

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que MODE SABBAT s'affiche.

2 Sélectionner la durée pendant laquelle on souhaite rester en MODE SABBAT en tournant le bouton PUSH TO CLEAR. Le maximum est de 99 heures par tranches d'une heure affichées dans l'affichage de l'horloge.

3 Sélectionner une température.

4 Pour lancer le mode SABBAT, appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR. Les affichages de température et de fonctions du four seront éteints. Les températures peuvent être ajustées mais l'affichage ne changera pas.

5 Dans les modèles à double four, il est possible de sélectionner des températures différentes pour le four du haut et le four du bas à l'aide de leurs boutons de température. Pour activer le four du bas, néanmoins, il faut également tourner son bouton de fonctions de four d'une position dans le sens des aiguilles d'une montre (l'affichage de fonction ne changera pas).

Conseil quant à l'utilisation du mode SABBAT

- Le four peut être éteint à n'importe quel moment pendant le mode SABBAT en tournant les boutons de fonctions et de température du four en position ARRET/OFF mais le four ne reviendra pas au fonctionnement normal tant que la durée programmée ne s'est pas écoulée.
- Il est possible de quitter le MODE SABBAT à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR et en le maintenant enfoncé pendant cinq secondes.

Comment changer l’échelle de température

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que UNITE TEMP s’affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner C ou F dans l’affichage d’horloge. Sélectionner C convertira les chiffres indiqués dans l’affichage de température en degrés Celsius, tandis que sélectionner F affichera les températures du four en degrés Fahrenheit. Ne pas oublier que les fonctions GRILL et MAXI GRILL continueront à afficher des pourcentages plutôt que des températures.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Comment changer l’ALARME COURTE

L’ALARME COURTE est désactivée par défaut et le bip sonore, à la fin d’une cuisson en fonction automatique et lorsque le minuteur s’arrête, retentira de façon continue jusqu’à ce que l’alarme soit annulée en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR.

Lorsque l’ALARME COURTE est activée

- À la fin du temps de cuisson en fonction automatique et lorsque le minuteur s’arrête, un bip sonore retentira à cinq reprises. Après les cinq bips, l’alarme s’arrêtera et se répétera toutes les cinq minutes jusqu’à ce que l’alarme soit annulée en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR.
- L’affichage de l’horloge clignotera continuellement jusqu’à ce que l’alarme soit annulée.

Comment activer l’ALARME COURTE

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que ALARME COURTE s’affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner OFF ou ON dans l’affichage d’horloge.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Comment passer de l’affichage horaire en 24 heures à l’affichage horaire en 12 heures

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que MODE HORAIR s’affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner 24 H ou 12 H dans l’affichage d’horloge.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Comment dissimuler l’heure dans l’affichage d’horloge

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que AFFICH HEURE s’affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner ON ou OFF dans l’affichage d’horloge. Sélectionner ON affichera l’heure et OFF dissimulera l’heure dans l’affichage d’horloge. Toutes les autres fonctions, telles que TIMER, continueront de s’afficher normalement lorsque l’heure est dissimulée.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Paramètres de préférence de l'utilisateur

Comment changer la langue

- Le four est préréglé pour utiliser la terminologie AERO de Fisher & Paykel. Celle-ci est indiquée dans les langues sous LANG USA. Néanmoins, il est possible d'utiliser une autre terminologie, CONV (convection). Celle-ci est indiquée dans les autres langues sous LANG DCS. Pour la sélectionner, se reporter aux instructions sur la manière de changer la langue ci-dessous. Noter qu'une fois que les terminologies sont changées, toutes les références à AERO dans le guide de l'utilisateur doivent être comprises comme étant équivalentes à CONV.

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que LANG USA s'affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour basculer entre les langues différentes : LANG USA pour terminologie AERO, LANG DCS pour terminologie CONV, LANG UK ENG pour anglais britannique, LANGUE FRANCE pour français canadien ou LANG ESPANO pour espagnol latino-américain.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Comment réinitialiser le four

Ceci réinitialisera les UNITE TEMP (température), ALARME COURTE, Fonction HORAIR et AFFICH HEURE à leurs paramètres par défaut. Les paramètres du mode SABBAT et des langues ne sont pas affectés.

1 Entrer en fonction SELECT UTILIS et tourner le bouton de fonctions du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que REINITIALIS s'affiche.
2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour remettre le four à ses paramètres par défaut.
3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour quitter la fonction SELECT UTILIS.
4 Mettre le bouton des fonctions du four en position ARRET.

Verrouillage du tableau de commande

Le verrouillage du tableau de commande désactive tous les boutons et commandes, ce qui est pratique lors du nettoyage des surfaces du four ou pour prévenir les coups accidentels et une utilisation non autorisée. Le tableau de commande ne peut être verrouillé que lorsque la fonction et la température du four sont tous deux en position ARRET/OFF.

Pour verrouiller le tableau de commande

Appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR et le maintenir enfoncé pendant cinq secondes. Le symbole LOCK s'affichera dans l'affichage d'horloge. Refaire de même pour déverrouiller.

Codes d’anomalies

En cas d’anomalie, le four émet un bip toutes les secondes et un code d’anomalie, la lettre F suivie d’un numéro, s’affiche dans l’affichage d’horloge.

Important !

Ne pas éteindre l’alimentation de secteur du four en cas de code d’anomalie. Les ventilateurs sont essentiels au refroidissement du four.
Par mesure de sécurité, ce four est conçu pour se refroidir automatiquement. Éteindre l’alimentation pendant que le four est chaud risque d’endommager le four et son habillage.

En cas de code d’anomalie :

1 Prendre en note le code d’anomalie.
2 Mettre les boutons des fonctions et températures du four en position ARRET/OFF.
3 Appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR. Il se peut que le four se soit corrigé lui-même, effaçant ainsi l’anomalie.
4 Appeler le centre de service autorisé Fisher & Paykel en ayant l’information relative au code d’anomalie.

Remarque : s’il est impossible d’effacer immédiatement le code d’anomalie ou de contacter le centre de service autorisé Fisher & Paykel, attendre que les ventilateurs de refroidissement du four s’arrêtent, puis appuyer de nouveau sur le bouton PUSH TO CLEAR. Il est probable que le four aura maintenant effacé l’anomalie. Dans le cas contraire, il est possible de couper l’alimentation du four sur le mur une fois que les ventilateurs se sont arrêtés et que le four s’est complètement refroidi.

Dépannage

Problème	Cause possible	Que faire ?
Le four ne fonctionne pas	La source d'alimentation n'est pas connectée.	Demander à une entreprise d’entretien ou à un électricien de vérifier les connexions d’alimentation, le câblage et les fusibles.
	L'horloge n'est pas réglée parce qu'il y a eu une coupure ou une panne de courant.	Il faut mettre l’horloge à l’heure avant de pouvoir utiliser le four. Le four passera en mode « Set Up » (Configuration) lorsque l’électricité revient après une coupure de courant. Les affichages de fonctions et de température du four seront éteintes et ne répondront pas. Les deux-points (:) de l’affichage d’horloge clignoteront. Se reporter à la section « Réglage de l’horloge ».
	La porte du four est ouverte.	Les éléments sont désactivés par l’interrupteur de porte lorsque la porte est fermée. S’assurer de bien fermer la porte.

Dépannage

Problème	Cause possible	Que faire ?
La porte du four ne s'ouvre pas	La porte du four est verrouillée.	Toujours en fonction AUTO NETTOY. La porte se déverrouillera une fois que le cycle est terminé et que le four se refroidit à une température sûre.
Le lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule a brûlé.	Remplacer l'ampoule. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage ».
Le four ne chauffe pas	La porte du four n'est pas correctement fermée ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants du four et les ventilateurs s'éteignent lorsque la porte est ouverte, s'assurer donc de bien fermer la porte du four. Remarque : Les fonctions GRIL ne fonctionneront que lorsque la porte est fermée.
Les aliments cuits au four sont trop dorés sur le dessus ou sur le dessous	Le four n'a pas été préchauffé.	Préchauffer jusqu'à ce que l'anneau lumineux autour du bouton de température passe du rouge au blanc.
	Les plats allant au four sont trop grands ou trop petits pour la recette.	Utiliser des plats allant au four de la bonne taille.
	Les plats/moules ne sont pas espacés de façon uniforme sur les grilles.	Décaler les plats sur les grilles du four de façon à ce qu'il y ait au moins 3 cm (1⅛") entre les plats et les parois du four.
	Les produits cuits au four (par ex. des biscuits) ne sont pas disposés ou espacés de façon uniforme sur les grilles à gâteaux.	Faire tous les gâteaux d'un lot de la même taille et de la même forme, et les espacer uniformément sur la grille à gâteaux.
	Plats allant au four de couleur foncée ou à surface enduite.	Diminuer la température du four de 10 °C (25 °F) et prolonger le temps de cuisson de deux minutes. Utiliser des grilles, moules et plats brillants.
	Position de grille trop haute pour la fonction spécifique.	Essayer une position de grille inférieure.
	Ouverture trop fréquence de la porte du four pendant la cuisson.	Ne pas ouvrir la porte avant que les ¾ du temps de cuisson au moins se soit écoulé.
	La température de cuisson est trop élevée ou trop basse.	Ajuster la température.
Les aliments cuits au four sont pâles et pas suffisamment cuits sur la base.	Les grilles, moules ou plats brillants.	Les grilles, moules et plats brillants réfléchissent la chaleur et peuvent produire des aliments cuits qui sont pâles et pas assez cuits à la base.
Les produits cuits au four (par ex des biscuits) sont trop dorés sur la base.	Plats allant au four de couleur foncée ou à surface enduite.	Utiliser des grilles, moules et plats brillants.



Avant de demander un service après-vente ou une assistance...

Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-même. Consultez les conseils d'installation et le guide d'utilisation et vérifiez :

1 que votre appareil est bien installé.
2 que son fonctionnement normal vous est familier.

Si après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d'assistance ou d'une reparation, reportez-vous au livret SAV et Garantie pour connaître les détails de la garantie et consultez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou prenez contact avec nous sur notre site Web, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

www.fisherpaykel.com
www.fisherpaykel.ca

Fisher&Paykel

US CA F&P PN - 599962 A 01.2010